神宮司廳藏版

古事類苑

飲食部

古事類苑刊行會

古事類苑

飮食部目錄

飲食部十六

漬物

古事類苑

飲食部一

飲食總載

飲食部二

料理上

飲食部三

料理中

飲食部四

料理下

飲食部五

飯 生食　屯食 餅入

飲食部六

粥 餘 䊦入

飲食部七

麪 麩併入

飲食部八

餅 團子 餡（餅入）

飲食部九

菓子

飲食部十

酒上

飲食部十一

酒下

飲食部十二

酢

鹽

醬

醬油

飲食部十三

味噌 豉 納豆 附入

○

飴

沙糖 蜜 甘葛煎 [附入]

飲食部十四

乾肉 鹽肉 附入

醢 煎汁 附入

鮓

飲食部十五

羹

蒲鉾

豆腐

飲食部十六

漬物

古事類苑

飲食部一

飲食總載

飲食ハ又食物ト稱ス、食物ハ、邦語之ヲタベモノト云ヒ、或ハヲシモノトモ、クヒモノトモ云ヒ、又單ニケトモ云ヘリ、而シテ食物中、其味ノ甜美ナルモノヲ特ニ多米都物ト云フ、中古以後、魚鳥ノ類ヲ美物ト稱スルハ、蓋シ蔬菜ニ比シテ、其味ノ優美ナルニ因レリ、上代ハ常ニ獸肉ヲ食シタルモノニテ、天皇ノ御膳ニモ上リシガ、佛教渡來ノ後、殺生ハ彼敎ニ於テ嚴禁スル所ナルヲ以テ、佛敎ノ隆盛ナルニ至リテ、法令ヲ以テ獸肉ヲ食スルコトヲ禁止セシコトアリ、其後、佛事ハ固ヨリ神事ニモ、獸肉ヲ食スルヲ禁ジ、之ヲ犯シタルモノハ、觸穢ノ制ヲ以テ之ヲ律セリ、然ルニ德川幕府時代ニ至リ、蘭學ノ徒竊ニ之ヲ食スルモノアリ、世人モ亦之ヲ嗜好シ、獸肉ヲ鬻グモノ漸ク增加セリ、

凡ソ常食ノ度數、古ハ朝夕ノ二回ニテ、之ヲ朝食、夕食ト稱シ、高貴ノ人ニ在リテハ、朝御膳、夕御膳ト稱ス、武家時代ニ封祿ヲ給與スルニ、米五合ヲ以テ一人扶持ト定メタルモ、朝夕二合五勺宛ノ分量ヲ以テセリト云フ、然レドモ、農夫、工人等總テ勞役ニ從事スル者ハ、朝夕ノ二回ノミニテハ、其事ニ堪ヘザルヲ以テ、勞動ノ多少、晝夜ノ長短ニ依リテ、一回或ハ數回ノ間食ヲ爲セリ、古ニ謂ユル晝養モ亦間食ノ一ナリ、後世之ヲ晝飯、或ハ中食ト稱シ、獨リ勞動者ノミナラズ、一般ニ日々之ヲ食スルコトヽナレリ、又朝、晝、夕ノ外ニ、硯水ト稱シテ、酒餠ノ類

名稱

ヲ給シテ、勞ヲ慰スルモノアリ、或ハ之ヲ小晝飯トモ、小晝トモ云フ、佛家ニハ之ヲ點心、又ハ茶ノ子ト稱ス、又夕食ノ後ニ食スルモノヲ、夜食トモ夜長トモ云フ、長夜ノ饑ヲ醫センガ爲ニ之ヲ食スレバナリ、

〔類聚名義抄 八食〕飲。食。サケノミイヒクヒテ

〔伊呂波字類抄 遠疊字〕飲食

〔日本書紀 一神代〕一書曰、大國主神、亦名大物主神、亦號國作大己貴命、○中略初大己貴神之平國也、行到出雲國五十狹狹之小汀、而且當飲食。。

〔日本書紀 二神代〕一書曰、○中略皇孫因謂大山祇神曰、吾見汝之女子、欲以爲妻、於是大山祇神乃使二女持百机飲食奉進。。。

〔日本靈異記 中〕孤孃憑敬觀音銅像示奇表得現報緣第卅四

有降富家乳母、大櫃具納百味飲食。。美味芬馥、無不具物、

〔空穗物語 俊蔭 二〕ちいさき子のふかき雪をわけて、あし手はえびのやうにて、はしりくるをみるに、いとかなしくてなみだをながして、などかくさむきにいでゝありくぞ、かゝらざらんおりいでゝありけと、なけばくるしうもあらずおもとを思ふとて、とゞまるべくもあらず、ありつるいをとはみつれど、百味をそなへたる飲食。。になりぬ、あやしうたへなる事おほかり、

〔類聚名義抄 八食〕食。 𩙿通正音蝕、和自キ、クヒモノ、ハム、ク フ モノクフ ケ クラフ 又音自

〔伊呂波字類抄 久飲食〕食粮 クヒモノ

〔運歩色葉集 志〕食物

〔易林本節用集 久食服〕羞 クヒモノ字也、饌、膳也、食也、

〔倭訓栞 中編 六久〕くひもの　食物の義、今音にもいへり、西土も同じ、

〔難波江　二下〕食

食、クヒモノト物ヲクフトハ、入聲ニテシヨクトヨミ、人ニ物ヲクハスト飯トハ去聲ニテ、シトヨムナリト區別スルコトハ、後世ノコトナリ、說文ハサラナリ、玉篇モコノ分別ナシ、陸德明ノ釋文ニ、始テ酒食ノ食ニ音訓トアリ、(論語爲政篇、有酒食先生饌、釋文、禮記曲禮上、食居人之左、釋文、)サレド音ヲ出サヾル處モアレバ(小雅斯干、唯酒食是議、釋文、禮記、曲禮上、爲酒食以召鄉黨僚友、釋文、)其頭ハ、イヅレニヨミテモヨロシキコトヽオモハル、人ニ物ヲクハスルニハ、別ニ字ヲ造リ、飤トカキテ、食字ヲクハスルコトニ用フルトキハ、飤字ニ通ハシタルモノナリ、飤ハ說文(卷五下食部)糧也从人食トアリテ、玉篇ニ女恣切食也トミエ、廣韻去聲、志韻ニモ、食也トアリテ、玉篇廣韻トモニ、次下ニ飼字同上トアリ、コレ人ニ物ヲクハスル方ニ用フル字ナリ、コノ飤ノ字ハ、後世ノ字ニテ、說文時代ノモノニアラズ、後人ノ妄ニ說文ニ增入シタルヨシ、段玉裁詳ニ考ヘテ、飤ノ字ノ注ニイヘリ、(飤或作飼、經典無飤、又糧也トアルモヨロシカラヌヨシ、其注ニミエタリ、)飯ノトキ入聲ニ讀ザルモ、後世ニ出ルノ證ハ、小雅信南山ノ篇ニ、疆場翼々、黍稷彧々、曾孫之穡、以爲酒食、畀我尸賓、壽考萬年、トアル翼或穡食ト韻叶ニテ、シルベキナリ、

〔日本書紀　十八宣化〕元年五月辛丑朔、詔曰、食者天下之本也、黃金萬貫、不可療飢、白玉千箱、何能救冷、

〔日本靈異記　上〕人畜所履髑髏、救收示靈表而現報緣第十二

高麗學生道登者、元興寺沙門也、出自山背惠滿之家、而往大化二年丙午、營宇治椅、往來之時、髑髏在于奈良山溪、爲人畜所履、法師悲之、令從者万侶置之於木上、迄于同年十二月晦夕、人來寺門白、欲遇道登大德之從者萬侶者、萬侶出而遇之、其人語之曰、蒙大德之慈顧、得平安之慶、然非今夜无由報恩、輙將万侶至于其家、從閉屋而入、於屋裏多設飮食、其中以己分之饌、與萬侶共食、(○中略)

饌(與木久比毛乃、與毛久瓦)

〔空穗物語　國讓上二〕大將宮の御もとにまうで給て、物はきこしめしつや、なにをかまいるべきと

きこえ給へば、内侍のすけ、物もきこしめさず、けづりひをなんめす、大將あなおそろしや、いみしくいむ物を、宮かゝればこそいやさりつれ、ひくはてはいかでかあらむ、さきに物いむといひつつ、くはまほしき物もくはせずとの給へば、あな心うや、く。ひ。物。むつかりをくすゝ侍り、いひてきこえむとていいて給てん、〇下略

〔枕草子三〕木は

ゆづりはの、いみじうふさやかにつやめきたるは、いとあをうきよげなるに、〇中略なき人のく。ひ。物。にもしくにやとあはれなるに、〇下略

〔拾遺和歌集十六雜春〕除目のころ子日にあたりて侍けるに、按察更衣のつぼねより、松をはしにて、た。べ。も。の。をいだして侍けるに、

もとすけ〇歌略

〔續日本紀三十稱德〕神護景雲三年十一月壬辰、賜宴於五位已上、詔曰、今勅久、今日方新嘗乃猶良比乃豐乃明聞許之賣須日仁在、〇中略故是以、黑記白記乃、御酒食倍惠良伎、常毛賜酒幣乃物賜禮止之天、御物給波久止宣、

〔古今和歌集三夏〕さぶらひにて、男どもの酒た。う。べ。けるに、召て郭公まつ歌よめとありければよめる、

みつね〇歌略

〔古事記上〕又食。物。乞大氣津比賣神、爾大氣都比賣、自鼻口及尻、種々味物取出而、種々作具而進時、速須佐之男命立伺其態、爲穢汚而奉進、乃殺其大宜津比賣神、

〔古事記傳九〕食物は、袁志毛能と訓べし、

〔日本書紀七景行〕十八年四月壬申、自海路泊於葦北小島而進食、

〔倭訓栞前編三十美〕みけ　御饌又御食と書り、儀式帳に、朝乃大御饌、夕乃大御饌、中臣壽詞に、長御膳の遠御膳と見えたり、日本紀に、奠もよみ、神食をもよめり、儀式帳に、奈保良比歌に、

さこくしろ五十鈴の宮に御氣立と打なるひざは宮もとゞろに、と唱ふるみけも同義にや、

〔延喜式八祝詞〕祈年祭〇中略

御縣爾坐皇神等前爾白久、高市、葛木、十市、志貴、山邊、曾布登御名者白氐、此六御縣爾生出、甘菜、辛菜乎持參來氐、皇御孫命能長御膳能遠御膳登聞食故、皇御孫命能宇豆乃幣帛乎稱辭竟奉久登宣、

〔日本書紀十四雄略〕十二年十月壬午、天皇命木工闘鷄御田、〇註略始起樓閣、於是御田登樓、疾走四方、有若飛行、時有伊勢采女、仰觀樓上、恠彼疾行、顛仆於庭、覆所擎饌、饌者御膳之物也、

〔倭訓栞前編十四多〕ためつもの　貞觀儀式に、多米都物とみゆ、獻物と別に出せり、大嘗會にいふ語なり、延喜式に、多明酒、波多明料理屋なども見えたり、されば供神の品を獻物といひ、給賜の料を多明都物といふにやといへり、

〔儀式四〕踐祚大嘗祭儀下

神祇官中臣、捧賢木入自儀鸞門東戸就版、跪奏天神之壽詞、群臣共跪忌部奉神璽之鏡劍共退出、親王已下共起、次辨大夫入自同門就版、跪奏兩國所獻多米都物色目、其詞云、悠紀爾供奉留其國宰姓名等加進禮留雜物合若干荷、就中獻物、黑木御酒若干缶、白木御酒若干缶、飾甕若干口、倉代若干輿、缶物若干缶、多米都物雜菓子若干輿、飯若干櫃、酒若干缶物若干缶、

〔延喜式十六陰陽〕儺祭料、〇中略十二月晦日昏時、官人率齋郎等候承明門外、卽依時剋共入禁中、齋郎持食薦、安庭中、陳祭物、訖陰陽師進讀祭文、其詞曰、〇中略五色寶物、海山能種々味物乎給氐、罷賜移賜布所所方々爾、急爾罷往登追給登詔爾、挾姧心氐留里加久良波、大儺公小儺公持五兵氐、追走刑殺物登曾聞食登詔、

〔古事記上〕又食物乞大氣津比賣神、爾大氣都比賣、自鼻口及尻、種々味物取出而、種々作具而進時、速須佐之男命、立伺其態、爲穢汚而奉進、乃殺其大宜津比賣神、

〔古事記傳九〕味物は多米都母能と訓べし、中卷明宮段の末に、種々之珍味とあるも、如此よむべし、其故は、貞觀儀式大嘗祭儀に、辨大夫入自儀鸞門、就版跪奏兩國所獻多米都物色目、〈江次第にもかくあり、兩國は、悠紀主基兩國を云〉と有て、其詞に、御酒倉代缶物、多米都物雜菓子飯などの色目見え、又大多米津酒、大多米酒、波多米御酒、多每米、大多米院と見え、延喜式にも、多明米、多明酒屋、多明料理屋など、見えたればなり、〈但如此く大嘗祭の所にのみ多く出て、他には一ッも見えねば、彼祭に供神物に限れる名かとも聞ゆれど、さに非ず、〉古に凡て美味飲食を云る名なり、〈凡て上代の事は、物名も何も神事にのこれる例なれば、此名目もたま〳〵大嘗にのみのこれるなり、〉姓氏錄多米連條に、成務天皇御世仕奉炊職、賜多米連也、又多米宿禰條に、成務天皇御世、仕奉大炊寮、御飯香美、特賜嘉名、とあるを以て知るべし、〈供神物に限らざること、此にて明けし、書紀の甜酒も、本の訓は多米邪都なりけむを、後人のさかしらに、字音と心得て、多武とはよみなしつらむ、〉

〔厨事類記一〕春宮御方

晝御膳〈〇中略〉或記云〈〇中略〉三御盤　進物所御菓窪器一坏　平盛五坏〈〇皆供珍美〇中略〉

六御盤　御厨子所御菓高盛七坏　平盛一坏　空土器一口〈〇是又珍味〇中略〉

供膳次第如常儀、只供珍美異例也、

〔北山抄三拾遺雜抄〕新任饗

承平七年正月十日、太政大臣〈〇藤原忠平〉家饗、御齋會中、用陸海珍味、同常、

〔喫茶往來〕昨日茶會無光臨之條、無念之至、恐恨不少、滿座之鬱望多端、御故障何事、抑彼會所爲體、內客殿懸珠簾、前大庭鋪玉沙、軒牽幕、窻垂帷、好士漸來、會衆既集之後、初水纖酒三獻、次索麵茶一返、然後以山海珍物勸飯、以林園美菓甘哺、

〔狗猧集五秋〕紅葉餠

山海の珍物なれや紅葉ぶな　貞德

〔伊呂波字類抄知疊字〕珍膳

〔伊呂波字類抄 比畳字〕美膳。　美菜　美食

〔成通卿口傳日記〕一鞠足饗膳の事
主君又むねとあらん人、美膳を儲よ、御座につきて進むべし、

〔伊呂波字類抄 比畳字〕美物。

〔運歩色葉集 比〕美物

〔塵袋 九〕一美物ト云フハ、ヨキクヒモノ歟、イヲトリノ名歟、兩様ニ通ズル也、美物ト云フヲ魚味トオモヒナラハセル事モアリ、ソノユヘナキニ非ズ、日本紀ニハ美物與酒トカキテ、イヲトサケト、ヨメリ、

〔尺素往來〕巡役之朝飯、明日可令勤仕候、此間依霖雨、美物難得候、四足者、猪、鹿、羚、熊、兎、狸、猯、獺等、二足者、雉、鶉、鴫、鶲、鴦、鴨、雁、鵠、鶴、鷺、山鶏、青鷺、并卵子等、魚類者、鯉、鱸、〇中略等、濟々尋出候也、

〔建久三年皇大神宮年中行事 二月〕十二日、〇中略本座ニ歸テ在酒肴、美物兩種菓子在之、

〔四條流庖丁書〕一美物上下之事、上ハ海ノ物、中ハ河ノ物、下ハ山ノ物、但定リテ雉足事也、河ノ物ヲ中ニ致タレドモ、鯉ニ上ヲスル魚ナシ、乍去鯨ハ鯉ヨリモ先ニ出シテモ不苦、其外ハ鯉ヲ上テ可置也、鮒又ハザコ以下ノ河魚ニハ、海ノ物下ヲスベカラズ、乍去鮓ナドハ、龍足在時ハ、少ハ其心得有之ベシ山ノ物下ト定タレドモ、鷹ノ鳥ニハ如何ナル白鳥成トモ、上ヲスベカラズ、雉ノ鳥ニ必可限、何ニテモ鷹ノ取タル鳥ヲバ、賞翫勝タルベシ、鷹ノ鳥ヲ人ニ參ラスル時ニハ、燒物ヨリ外ニスベカラズ、餘ノ御肴ニ組付ル事スベカラズ、一種タチニテ可參、鷹ノ鳥ニテハ、白鳥ノ事一種タチニテ可參、鯨モ同前也、如何ナレバ、似相タル物マレ成故組付ニハスベカラズト云々、

〔四條流庖丁書〕一美物ヲ拵テ可出事、可參次第ハ、ビブツノ位ニヨリテ可出也、魚ナラバ鯉ヲ一番ニ可出、其後鯛ナド可出、海ノ物ナラバ、一番ニ鯨可出也、水鳥ナラバ白鳥菱喰雁ナド、ケ様ノ次第

五味

ニ參ラス可シ、但鷹ノ鳥ノ事ハ、雙ベキ物不可有之、

〔家中竹馬記〕一備美物等の目録は、次第、魚は前、鳥は後也、魚の中にも鯉は第一也、其次は鱸なり、河魚は前、海の魚は後なり、鷹の鳥、鷹の雁、鷹の鶴などは、鷹を賞する故に鯉より前に書也、雲雀、鴫、鶉●といふとも、鷹の執たらんは賞翫猶おなじ、又鵠は大鳥他に異なる故に、鷹の鳥よりも猶前に書也、

〔年中定例記〕殿中從正月十二月迄、御對面御祝已下之事、

一二月朔日、御對面如前、○中略先今日畠山殿より御進上の美物の目録を御目にかけて、白鳥一、のしあはび千本、備上覽候、兩人してかきて出候、美物二色、天野五荷御進上候、此時計美物御目にかかる也、其外は何も御目にかゝらず候、

〔日本書紀二十五孝德〕二年三月甲申、詔曰、○中略凡始畿內及四方國、當農作月、早務營田、不合使喫美物與酒、宜差清廉使者、告於畿內、其四方諸國國造等、宜擇善使依詔催勤、

〔淨巽阿彌覺書〕正月八日

一御精進ほどき御美物御進上、雁一、鯛五、　御目録蜷川新右衞門調進、御使當番每月何にてもあれ兩種如此、法住院殿御代に八日と廿七日に御進上也、

〔大館常興日記〕天文十年正月十二日、一雁一、荒卷五、若公へ進上仕也、明日十三日御せち御いんニん、每年御儀、仍各美物進上候につきて如此也、今日申次當番細豆州にて御入候間、進上目録折紙以書狀豆州江申候て申入之也、美物兩種は如例年下津屋方へ納申之也、使富森八郎、

〔伊呂波字類抄古飲食〕五味　鹹シハユシ　酸スシ　苦ニガシ　甘アマシ　辛カラシ

〔喫茶養生記上〕其五味者

酸味者、是柑子、橘、柚等也、　辛味者、是薑、胡椒、高良薑等、　甘味者、是砂糖等也、又一切食、以甘爲性也、

苦味者、是茶、青木香等也、　鹹味者、是鹽等也、

六味八味

〔倭爾雅 六飲食〕六。味。佛書、以甘辛鹹苦酸淡爲六味、　八。味。又佛書、上六味加澀味不了味爲八味、

食量

〔類聚名物考 飲食四〕人平食二合半を用る事 一日食五合　三斗五升俵

今案に、人平日の食料に二合半を用る事その故あり、靈樞平人絶穀篇、および四十二難に云く、腸胃之中、常留穀二斗水一斗五升、故平人日再後、後二升半、一日中五升、七日五七三斗五升、而留水穀盡矣、故平人不飲食七日而死と見ゆ、是一日の食米五升にて、一月の食壹石五斗也、但此五升と云は、今日本の五合に當るなり、されば漢書の食貨志にも云く、今一夫挾五口食人月一石半、五人終歲爲粟九十石と見えしも、人一日に五升を食事しられたり、

〔成形圖說 十一農事〕酒食(サケイヒ)

凡人一日の糧五合にして、五合は稻米三萬一千九百粒也、是一升に盛こと六萬三千八百粒の算數なもていふ、因本邦には、一升に盛こと六萬六千粒とあり、是米と升との大小差あるによれり、一穗三百餘粒の穗にして、八十八本ならでは三萬一千九百粒には充がたし凶年ならば、稻穗二百本以上にて五合に充べし、是にて人一日食ふ所の米數萬粒を費して命を續ことを思ふべし、

〔三省錄 後編二〕人間一日の食料五合と定りしも、古き時よりの分料と見へ、其以前は定りなきこと見えたり、二合五勺飯、新武者物語に云、人の食物は朝暮二合五勺づゝ、然べしと、瀧川左近將監積り定められしなり、按にこれ一度の分量を云、朝夕にては五合なり、

大食

〔燕石襍志 二〕人間一生を五十年と見て、○中略食ふ所の米いくばくもおらず、生れてより十五歲まで、一日の食を白米三合と見て、拾六石二斗、十六歲より五十歲まで、一日の食白米五合と見て六十三石也、統計七拾九石貳斗、これを三斗五升俵にして、貳百廿六俵壹斗なるべし、

〔古今著聞集 十八飲食〕三條中納言某卿は、人にすぐれたる大食にてぞ有ける、さるにつけては、おびた

少食

だしく肥ふとりて、夏などに成ぬれば、くるしくせられけり、六月の比醫師をよびて、かく身のくるしきをば、いかゞ療治すべきなどいひて、物くふやうをもくはしく語りければ、醫師うちうなづきて申けるは、いかにも此肥滿そのゆへにてぞ候らん、良藥もあまた候へ共、先朝夕の御飯を、日ごろよりはすこししゞめられ候て、けふあすはあつくも候へば、水飯つけを時々まいり候て、御身のうちをすかされ候へかしとはからひければ、實もさやうにこそせめとて、醫師はかへりにけり、ある時水飯くふやう見せんとて、かの醫師をよびたりければ來てけり、まづしろかねのはちを口一尺五六寸ばかりなるに、水飯をうづだかにもりて、おなじきかいをさして、青侍一人おもげに持て前に置たり、又一人鮎のすしといふ物を、五六十計おかしらをして、それもしろかねのはちにもりて置たり、いづれもあなおびたゞしや、われにも饗應せんずる料やらむと、醫師は思ひけるほどに、又あをさぶらひ一人たかつきに大成銀のうつは物二つすへて、中納言のまへに置、此二のうつは物に水飯を入て、すしをさながら前へをしやりたれば、此水飯を二かきばかりに口へかきいれて、すしを一二づゝ一口にくひてけり、かくすること七八度になりぬれば、鉢なりつる水飯も鮎のすしもみなに成にけり、醫師これを見て、水飯もかやうに參り候はんにはとばかりいひて、やがてにげ出にけるとかや、

〔袋草紙三〕能因ハ凡小食云々、兼房朝臣許ニ迎罷之間、如レ案不レ勸、纔ニ飯バカリヲ食テ過云々、兼房君アヤシミテ、食物之時伺見之處、勸童丸ヲ召寄テ、彼懷ヨリ紙ニツヽミタル物ヲ取出テ、加レ飯食云々、如レ粉物云々、何等物乎云々、不審云々、

〔先哲叢談後編一〕江村專齋

專齋自レ少壯務爲レ修養、齒過レ九十、視聽不レ衰、無レ異レ少壯時、異矣、後水尾上皇聞レ之、召見問レ修食之術、專齋奏曰、臣固無レ他術、平生唯持二一些字一耳、上皇問レ故曰、喫レ食些。思慮些。養レ生亦些耳、上皇大感賞レ之、

〔一話一言 三十九〕畝問池答 南畝問、輪池答、

問、古は日に三度づゝ食事いたし候哉、軍中には夜食なしと承候いかゞ、莊子に莽蒼にゆく者は三飡して足るといへば、かの方にても、一日に三度に候哉、此方の古書にて御考等無之候哉、

答、西土の故實はいまだ考ず、皇朝にては治亂の差別なく、さだまれる食事は、上一人より下万民まで一日に二度なり、その證は天子大床子御膳 内膳司の供する所 二度也、○註略 此外に朝餉の御膳 女房の御供仕 三度めし上らるゝことあり、これは内々の事ゆへなるべし、○註略 武家の式もさぞ有けん、御當家にても朝夕は御汁添御菜數もあり、御三度めは御汁も添ず、御菜數も少なし、又永夜には御四度めもあれども、猶更事そぎたるさまなり、享保の御時は、昔のためしを思召けるにや、御三度めは召上られざりし也、今も田舍にて節供には二度 朝五時 夕七時 食する所あり、兒玉郡の風俗、常は三度なり、其上に長日に小豆飯を用、永夜には夜長といひて食することあり、これ朝夕二度の外はみな臨時に設くる意なるべし、武家にて二合半二度を一人扶持といふも、古きさだめなるべし、

〔嬉遊笑覽 十上 飮食〕武家にて晝飯くふこと昔はなし、其も勤きはたらく者はくひしなり、今昔物語などに、晝の養は往々見えたれど、夕飯は見えず、これ又多く二食なるにや、籠耳草子に、侍は中食といひ、町人はひるめし、寺がたには點心、道中はたごやにては晝息みといひ、農人は勤隨、御所方にては女中のことばには御供御といふ、これをあやまりておこゞと云はわるしといへれど、さばかりにも非ず、きのふはけふの物語、ゑんりやくじの小ぼうし、御とき過て山へ木葉かきに行とて、ちごのちうじきをせんだなにあげをき、其下に小ぼうしがひるめしもおきて云々、小法師ばら山へ行さま、おちごさまこゝに御ひるが御座る、九をうつたらばきこしめせと申云々、

〔瓦礫雜考 二〕飯

節信又按ずるに、いにしへより朝食あさげ夕食ゆふげといひて、ひるげといふこと聞えず、中飯は後世の

事なるべし、海人藻芥に、毎日三度の供御は、御めぐり七種、御汁二種也、御飯は、わりたる強飯を聞召也と有、（後世も、供御はこはいひとみゆ、）武家の中飯は無下に近世のこと也、武者物語に、○中略また室町殿日記、飯の論に付きて打果す事の段に、瓊長老の家中に市村喜平次と云ふ侍ありけり、朝飯を侍ども百人ばかりおし並て喰けるに、喜平次いひけるは、二合半の食は武家に定まる所、○中略云々とあり、新武者物語に、人の食物は朝暮貳合五勺ヅヽ、然るべしと、瀧川左近將監積り定められしといへるは誤なり、一日五合の食は瀧川の某に始りしにあらず、又おあんものがたり（此おあんといふ老女は、寛文年中齢八十にて終はる、）に晝めしなどくふといふ事は、夢にもないことと云々とあり、又ひるげといふも古には聞えざれ共、狂言記つたう山伏にその言見えたり、（これも、康山ぶしと、柴かりとのことにて、皆かせぎはたらく物のくふ也、平食には非じ、）又籠耳といふものに、（貞享四年印本）夕飯喰ふさへ佛はいましめて、非時となづけ給ふ、まして晝食くふ事、佛の御心にたがひたる事也、されども大工屋根葺すべての職人、冬の短日といへども、極めて晝食をくふ、然らば職人はなべて佛の罪人にして、後の世もおそろしき事なるべけれど、つゐに職人の地ごくといふ事を聞ず、中食くはぬ武家の佛になりたる證據もなしなどいへれども、此頃は武家も中食くはぬ事なきにあらねど、只そのかみのさだめをかくいへるなめり、武家もと二食にはあれど、軍陣その外骨をりはたらく時は、一日五合の限にはあらぬなるべし、又いにしへすべて二食なりし時も、さの如く骨折るものは中食なくてやあるべき、枕草紙にたくみの物くふこそいとあやしけれ云々、東おもてに出ゐて見れば、まづもてくるやをそしと、しる物とりてみなのみて、かはらけはつひすへつゝ、つぎにあはせをみなくひつれば、おものはふようなめりと見るほどに、やがてこそうせにしか、二三人ゐたりしものみなさせしかば、たくみのさるなめりと思ふ也、あなもたいなのことゞもや、とあるも中食なるべし、いかにといはゞ、朝夕は物いそがはしき折なるに、大工等が飯のくひやうなど、かく細やかに見をらむことあるまじければ

なり、

〔倭訓栞前編二阿〕あ。さ。け。ゆ。ふ。け。　朝食夕食の義也、古事記の歌に見ゆ、饔飱を訓すべし、今も信濃のそのはらふせやのあたりにては、朝飯を上下通じてあさけといへり、

〔類聚名物考飮食四〕朝夕餐　あさゆふのめし

賜朝夕餐は、今江戸にては御臺所を賜はるといふ是なり、たゞ單に朝夕餐といふは、つねに人のものする朝夕飯なり、

〔延喜式八祝詞〕祈年祭○中略

水分坐皇神等能前爾白久、○中略皇神等爾初穗波頴爾毛汁爾毛、𤭖閉高知𤭖腹滿雙氏、稱辭竟奉氏、遣予波皇御孫命能朝。御。食。夕。御。食。能加牟加比爾、長御食能遠御食登、赤丹穗爾聞食故、皇御孫命能宇豆乃幣帛稱辭竟奉久登、諸聞食登宣、

〔侍中群要五〕定詞

晝。御。膳。謂朝夕膳、

〔禁秘御抄上〕一御膳事

凡御膳、大。床。子。御。膳。上古朝夕、近代一度供之、朝。餉。御。膳。朝夕夜供皆一度供之、此御膳等近代主上不著、○中略朝。巳。時。夕。申。時。之由、寛平遺誡也、但三度供之間、近代晝未時、夕入夜歟、

〔侍中群要二〕日中行事

午。一。剋。供朝。膳。事

藏人式云、午一剋、大炊、內膳、主水、造酒、采女等寮司、及進物所之供御膳、采女傳取捧進女藏人、傳字○傳當在取奉上、女藏人取奉更衣、又進於御了、更衣女藏人撤却、采女受机各返授所司、次主水司供御嗽、采女捧持、更衣女藏人傳取供於御了撤却返授同前者、　定男陪膳番次文云、先觸女房、若有闕怠、守次供

奉者、今案、進物所御厨子所供膳、不レ足二九種一、先申二其由於藏人一、然後供進、又御精進時者、內膳司及上御厨子所等辨備供進也、〇中略

酉一剋供二夕膳一事

藏人式云、申二剋供二夕膳一、具同二朝膳一者、今案年來日記、以二酉一剋一爲二夕膳剋一、餘同レ朝、〇下略

〔日中行事〕朝の御膳は午剋也、それよりさき日つぎ御にへまいらせたらば、小庭の御ものだなにをく、申の剋に夕の御飯まいる、其さほう朝におなじ、四月賀茂の祭の日は、ひるを供する也、御膳はて丶殿上夕の臺盤あしたに同じ、

〔日本書紀雄略十四〕十七年三月戊寅、詔二土師連等一、使レ進下應レ盛二朝夕御膳一淸器上、

〔九條殿遺誡〕次朝暮膳、如レ常勿二多食飲一、又不レ待二時剋一不レ可レ食レ之、詩云、戰々傈々、日愼二一日一、如レ臨二深淵一、如レ履二薄氷一、長久之謀、能保二天年一、

〔御湯殿の上の日記〕慶長九年三月十九日、けふより御せんくはじまる、〇中略あか月よりはじまる、御かゆまゐる、朝く御まいる、ひる折くもじまいる、夕かたく御まいる、七時分にはつる、廿日、けふもあか月よりはじまる、御かゆく御きのふとおなじ、

〔源平盛衰記十六〕遷都附將軍塚附司天臺事

法皇〇後白河ヲバ、福原ニ三間ナル板屋ヲ造テ、四面ニ波多板シ廻シテ、南ニ向テ口一ツ開タルニゾ居ヘ進ケル、筑紫武士石戸ノ諸卿種直ガ子ニ、佐原ノ大夫種益奉二守護一ケリ、一日ニ二度如レ形供御ヲ進セケリ、

〔厨事類記一〕內御方

晝御膳　高盛七坏　平盛一坏　御汁物二坏土器　燒物二坏

已上魚味、盛二土器一、以二內膳司所一レ進、近年日別鮑二連添レ之、當旬番衆於二御厨子所一請二取之一盛進也、但六齋、御齋會、

最勝講、佛名等日、高盛精進各四種、(内膳司所進、近年添和布、)居交之、剋限渡御膳宿、於御殿供之、(各居平御盤、)藏人仰云、高盛トクヤ云々、番衆答申、マイルト云々、番衆傳職事、(六位或直傳□二人)御臺盤采女先昇之、藏人奏云、ヲモノ、別書日別二ケ度也、(近年重供之)若御方違以下經宿行幸之時、朝御膳於內裏供之、夕御膳於儲御所供之、又元三者內陪膳、彼時番衆不相從之、

記云　晝御膳

一御盤　四種(銀器)　御箸二雙(銀)　匕二支(同)　木箸二雙　二御盤　御飯(銀器在蓋)　三御盤

平盛五種(銀)　窪器一坏(同)　四御盤　窪器一坏(銀)　平盛一坏(同)　御汁物二(同)　御酒盞一(同)

五御盤　御湯器一口(銀)　阿末加津土器　六御盤　高盛七坏(盛土器)　平盛一坏(同)　七御盤　御汁二坏(土器)　燒物二坏(同)　已上、六七御盤、御厨子所辨備之、

〔驢嘶餘〕一梶井殿(○尭胤親王)平生御膳、(○一日兩度也)御器(表黑裏朱也、無紋也、)江州クルシノ庄ヨリ毎年進納、(今ハ不納)

〔武者物語下〕古き侍の物語にいはく

北條氏康公の御まへにて、御嫡子氏政公、御食の御相伴をなさるゝ時、氏康公御覽ありて、御なみだをながし給ふ樣は、北條の家は、われ一だいにておわりぬるとの仰なり、氏政公は申に及ばず、家老衆までこと〳〵く興さめがほにならるゝ、其後氏康公のたまふは、たゞ今氏政が食物もちゆるをみたるに、一飯に汁を兩度かけて食する也、およそ人間はたかきも下きも一日に兩度づゝの食なれば、是をたんれんせずといふ事なし、一飯に汁をかくるつもりをおぼえずして、たらざるとて、かさねてかくる事不器用なり、(○下略)

〔建久三年皇大神宮年中行事九月〕十一日番文

一同日自朝迄十七日夕、於御稻御倉、母良並織女一人所奉織也、於料糸者、正員禰宜所進也、但一禰宜者、以佐八御牧糸上分勤進也、又七人禰宜毎日ニ一人勤仕、件食物日別ニ三ケ度、飯酒也、但當時

朝食

件食物、傍官ノ禰宜ハ三百文宛、一禰宜ハ五百文被下行、

〔雜談集 三〕阿育大王ノ事

泉涌寺ノ僧ノ申シハ、舍利弗ノ一摶(タン)食ノ事ヲ、律ニ一摶ノ食ヲ水ヲ以テコレヲ足トイヘリ、五穀水味殊勝ニシテ、人ノ器ツヨキ昔ハ尤モ然ルベシ、今ノ末世ニハ、人ヨワク五穀又氣味ナシ、持齋シガタカルベシ、四五度モ食スベシト、此事耳ヨリナリ、鑒眞和尚、日本ヘ渡リ給タリシ昔シハ、寺寺只一食ニテ朝食一度シケリ、次第ニ器量ヨワクシテ、非時ト名テ日中ニ食シ、後ニハ山モ奈良モ三。度。食ス、夕ノヲバ事ト山ニハ云ヘリ、未申ノ時バカリニ非時シテ、法師原坂本ヘ下リヌレバ、夕方寄合テ事ト名テ、我々世事シテ食スト云ヘリ、

〔海人藻芥〕每日三。度。ノ供御。ハ、御メグリ七種、御汁二種ナリ、御飯ハワリタル强飯ヲ聞召ナリ、

〔武家嚴制錄 四十〕家綱公御本丸御移徙之時御條目

一御臺所頭御條目

定 ○中略

一每日早朝御臺所頭壹人宛罷出、三。度。目。之。御。膳。被召上之以後迄相詰、奧之御臺所者勿論、御表御臺所之間まで見廻、諸事堅可申付事、○中略

右條々、堅可相守此旨者也、

萬治二年九月五日

〔下學集 下 飮食〕朝饗(テウサン)朝飯之義也

〔運歩色葉集 阿〕朝飯 朝食(ケ)

〔倭爾雅 六 飮食〕饗(アサメシ)本作餐、朝食也、

〔倭訓栞 前編 二 阿〕あさがれひ 朝餉とかけり、天子の朝の供御をいふ辭也、又御祝の御膳を稱す、

夕食

〔梵舜日記〕慶長八年五月廿三日、島津龍伯之使者相良橘右衛門來也、朝。食。申付、二位ヨリ御祓書狀、予書狀、弓弦廿張返事相渡了、

〔運歩色葉集 由〕夕食

〔運歩色葉集 波〕晩炊(ハン) 非時之事

〔書言字考節用集 六服食〕晩炊(ハンスイ) 夕食也

〔倭爾雅 六飲食〕飱(ユフシ) 夕食也、故从夕、誤作飧者非、

〔雜談集 四〕養性事

養性ハ醫書ノ中ニ多ク記セリ、〇中略大旨ハ、旦ヨリ午時マデハ恣マヽニ食スベシ、未申ノ後ハ食ヲ減ズベシ、夜食尤脚氣等ノ諸病ニ不調事也、然ルニ世ニ有テ大ナル人ハ、終日ニ出仕シテ晩ニ及テ歸テ、種々ノ美物ニテ飽食シ、飽酒シテ、房事ナド行スル、大ニ養性ニソムク、發病ノ因縁也、

〔梧窻漫筆拾遺〕さて今は天下しろし召す將軍家にても、又は大國の諸侯にても、正月元日より三日までは、嘉儀さへ朝晝は御料理を召し上らるれども、晩。食。は御長豆腐と唱へて、八杯豆腐のみを召し上がらるゝことなり、まして平日は猶更のことなり、貴人高位の禮法は、晩食は一統に粗薄なるものなり、士庶人の家にても、古禮法を失はざる家は、晩食茶付香物と云ふこと、一統の常例なり、〇中略予は此禮の起りを知りたり、是れは佛家の戒法に、非時の食を禁じて、晝の午時より後は一粒をも食せざること、沙彌の十戒よりして然り、中古王室の盛なる時、天子も攝關も皆佛法に歸依して、佛戒を受け給へり、俗人は戒律僧の如きことは得て成がたき故、晩食を少き樣に、精進齋素の如くにしたるものなり、晩食を齋素にする、皆婬慾を禁じ、婬慾を薄くするの方法、晩食に膏粱滋味、或は醇酒厚味を飽滿せるときは、氣力盛にして婬慾勃動す、釋氏の法は、身體を尫羸ならしめ、婬慾の薄からんことを願欲す、晩食を禁じ晩食を薄くする、皆其方法ならずや、され

晝食

ば今の禮法の八杯豆腐香物茶づけ、實は可笑の甚き事にて、妻妾を具有するものは、夜食には肥肉醇酒を飲食して、氣力を張旺ならしむべきこと攝養の術なり、

〔梵舜日記〕慶長八年正月卅日丁亥、於二位卿祗候ヘ圍碁興行ケン物、鳥目廿錢勝負、晩食在、五月廿二日、於豐國二位宅、勝負碁興行、懸物(三百疋)刑部豐後兩人、晩食用意申也、祠宜祝已上廿二人也、

〔言經卿記〕慶長八年二月二日己丑、伏見ヘ發足、先豐光寺兌長老ヘ罷向、○中略申剋令同道登城、ヤガテ内府(家康○德川)出座、奥座敷也、夕食御相伴了、入夜五六人同振舞有之、濟々之儀也、

〔運歩色葉集(地)〕晝食

〔易林本節用集(食服地)〕晝食

〔倭爾雅(飲食六)〕饁

〔物類稱呼(衣食四)〕晝食　畿内にておこびるといふ、南部にてけんずいといふ、今按に、東國の農家にて、午未の刻の間に食事爲を、こぢうはんと云、或村老の云、晝食をこぢうはんとなづくるは、午時半と云意なりとぞ、予おもふに、農民は形を勞する事はなはだしければ、日の長きころは、ふたゝびも食すべし、再びめの晝食なるが故に小晝飯なるべしや、駿河國にて、やうびるいと云は、夕晝飯の轉語にや、土佐の國にて、こびるまといふ、是におなじ、土州にては、晝食をひるまといひ、(ひるまなり)夜食をよいと云(夜飯なり)上總下總にてこうだいごろと云は、是は晝飯をいふ、(こうだいとは、汁椀をいふなり、)

〔柳亭記〕晝飯の事

朝飯夕飯が三度となりしは、田舍より起りし事なるべし、農民はことに骨をればなり、今は小中飯ととなへ、日の長き頃は四度喰田舍あり、中飯又晝飯といふも、則田舍詞なり、今も心あるものは晝に喰を夕飯ととなへ、夕に喰を夜食といひ、晝飯といふことをいはず、○中略柳翁曰、間食は則中飯、延喜式に見えたるは給ふなり、靈異記なるは私に喰ふなり、酒を醸し稻を舂くともに骨折

者なり、

宇治拾遺物語、是も今は昔南京の永超僧都は、魚なき限りは、時非時もすべてくはざりける人なり、公請つとめて在京の間久しく成て、魚くはでくづをれてくだるなしまの丈六堂の邊にて、ひるわりごくふに、弟子一人近邊の在家にて、魚をこひてすゝめたり云々、非時を晝破子といふ、今日晝辨當なり、

〔高野御幸記〕天治元年十月廿六日己巳、未剋雨降、寅剋御厨子所供御盥御膳等、卯剋出御、〈初供御膳〉自茲捨車馬、始向幽邃峯、御歩早速、殆難追從、僧正行尊身體強健、行役無怠、耆年宿德之人、不泥徒歩之事、是多年修行之功、壯齡練習之力也、先是大僧都證觀遙指前程、兼就行路、丹生高野鳥居前、立五丈幄、中央間立黑漆大床子二脚、其上敷繧繝端疊二枚、其上供豹數皮〈錦端〉爲御所、其左右敷高麗端疊爲侍臣座、午剋於此處供晝御膳、御座前兼供蒔繪手筥破子一合、御座定之後、公卿殿上人、依仰皆悉著座、兼居菓物、又追居檜破子、大僧正從僧設之、此間大僧正逐電前行、〈肩輿〉御箸下有仰、臣下應之、御膳畢供御手水、卽出御、

〔成氏年中行事〈正月〉〕一殿中ノ朝ノ御臺ヲバ、御サンバ計被召、大御所樣ヨリ御カヘリ以後晝御臺參、次ニ御椀飯、上古ハ酉剋計ニ始ル、近代ハ夜ニ入、〇下略

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年三月廿九日、御れんがあり、御人數八でう殿、くげしゆう九人、しこうあり、折にてくもじ參る、ひるく御まいる、

〔醒睡笑〈六〉〕一延暦寺にて、下法師山へ行く時、兒にいふ、晝の飯をば棚に置きたり、九ッなりてあらばまゐれと敎へぬ、彼下僧案の外、常より早く晝以前にしまひてかへり見れば、兒の飯なし、是は不審やと問ふ、とく早くふたと、返事せらるゝ、いまだ九ッはならず、いかでかと申せば、いやけさ五ッ、さきに四ッうちたれば、九ッなつたほどにそれにくふたはと、

〔時慶卿記〕慶長八年三月五日、吉野一見發足、九日、泊瀨ヲ到木津九里、一宿、○中略布留へ詣、社川橋等ニ詠吟シ、橋邊ニテ中食ヲ用、十日、木津ヲ立、於巨椋窪田新介宿ニテ中食ス、

〔言經卿記〕慶長八年十一月十四日丙寅、女院へ參了、禁中ト女院ト間廊下新造了、從ニ始而出御了、御振舞已後、前ニ兩度マデ御對面御雜談、了中食濟々也、次御還御了、

〔榮根百事譚二〕往昔大猷院樣○德川家光御代、御咄ノ衆トテ毎日登城シテ御譚話等申上ラレシ衆中、毛利甲斐守秀元、丹羽五郎左衞門長重、蜂須賀蓬庵、林道春等ナリ、是等ノ衆中代ル〱登城シテ、夫々ノ館ヨリ辨當參リケル迚、萩ノ間ニテ寄合是ヲ食シタマフ、珍敷菜拆アレバ、互ニ取カハシテ賞シ給ヒシトカヤ、毛利侯ノ辨當ニ鮭ノ有ケレバ、是ハ珍敷トテ皆賞味セラレシト也、阿部對州ハ燒飯ヲ紙ニ包テ持參アリ、御晝食ニ召上ラレシ其包紙ノ皺ヲノバシ、其紙ニ付シ飯ヲ拾ヒテ是ヲ給ラレ、其跡ヲ鼻ヲカミナドセラレシヲ見ル者有シトナリ、

〔守貞漫稿二十四雜劇〕芝居茶屋

中飯、江戸ハ幕ノ内ト號ケテ、圓扁平ノ握リ飯十顆ヲ僅ニ燒レ之也、添レ之ニ燒雞卵、蒲鉾、コンニヤク、燒豆腐、干瓢、以上是ヲ六寸重箱ニ納レ、人數ニ應ジ、觀席ニ持運ブヲ從來ノ例トス、專ラ茶屋ニテ製スコト勿論ナレドモ、小屋ハ自家ニ調レ之ズ、芳町ニ製レ之店アリテ、一人分價錢百文トス、笹折ニ盛リタリ、是ヲ茶屋ニテハ重ニ詰サセテ客ニ出スモアリ、今ノ地ニ遷テモ芳町ヨリ出店ヲ出シ、兩店トモ萬久ト云、名物ノ一也、

又客ノ好ミニヨリ是ヲ用ヒズ、茶漬或ハ本膳ヲモ調ズル也、是ハ專ラ芝居ニ運バズ、茶屋ニテ食ス、

〔松屋筆記九十六〕晝辨當を晝養といふ

今俗晝の辨當といふは、古く晝養といへり、今昔廿九の廿三語に、晝ノ養セムトテ藪ノ中ニ入ル

夜食

ヲ、人近ニハ見苦シ、今少シ入テコソト云ケレバ深ク入ニケリ、

〔今昔物語二十九〕具妻行丹波國男於大江山被縛語第廿三

今昔、京ニ有ケル男ノ、妻ハ丹波ノ國ノ者ニテ有ケレバ、男其ノ妻ヲ具シテ丹波ノ國ヘ行ケルニ、妻ヲバ馬ニ乘セテ、夫ハ竹箙(エビラ)簿箭十計差タルヲ搔負テ、弓打持テ後ニ立テ行ケル程ニ、大江山ノ邊ニ若キ男ノ太刀計ヲ帶タルガ、糸強氣ナルニ行烈ヌ、〈○中略〉而ル間晝ノ養セムトテ、藪ノ中ニ入ルヲ、今ノ男人近ニハ見苦シ、今少シ入テコソト云ケレバ深ク入ニケリ、

〔書言字考節用集〈六服食〉〕夜食(ヤショク)

〔俚言集覽〈世〉〕夜長　夜食を夜長といふ

〔松屋筆記〈三十八〉〕お夜長の御膳

婦女の詞に、夜食をオヨナガといへり、こは禁中にて大床子の御膳のおろしを、女中の夜食にくふを夜長といへり、これより出たる詞也、

〔嬉遊笑覽〈十上飲食〉〕著聞集に、左京大夫顯輔卿のもとへ、或人ことをしておくりたりけるに、櫻花かざしなどしたりけるを、僧どもおほらかにくらひける云々とあり、此のことゝ云は、僧の夜食なり、無住が雜談集三に、〈○中略〉法師原坂本へ下りぬれば、夕方寄合て事と名づけて、我々世事して食すと云りとあり、世上の俗は、三度して夕食あれば、これを世事と云にや、事とは世字を省きて云るなるべし、

間食

〔延喜式〈二十六主稅〉〕凡陸奥國兵士間食料米二千八百八十斛、〈人別日八合〉割年中所輸租穀內每年充之、

〔延喜式〈三十織部〉〕織手共造機工卅五人、各給粮日黑米二升、間食四合、薄機織手五人、各日白米一升六合、給綵女三人、各日米一升五合、

〔延喜式〈三十九內膳〉〕擇韲女孺單五十八人、女丁十二人半給間食、〈人別日八合〉

硯水

〔延喜式 四十 造酒〕新嘗會白黑二酒料〇中略 右九月二日、省幷神祇官赴集司家、卜定酒部官人仕丁各二人、〇註略 舂稻仕女四人、〇中略 十月上旬擇吉日始醸、十日內畢、酒部二人、官人各給潔衣、〇中略 醸酒日給間食、(舂稻女丁亦同)

〔日本靈異記 上〕狐爲妻令生子緣第二

昔欽明天皇(是磯城島金刺宮食國天皇、天國押開廣庭命也、)御世、三野國大野郡人、應爲妻覓好孃、乘路而行時、曠野中遇於姝女、其女媚牡馴睇之、牡睇之言、何行稚孃之、答言、將覓能緣而行女也、牡心語言、成妻耶、女答言、聽、卽將於家交通相住、比頃懷任生一男子、〇中略 年米舂時、其家室於稻舂女等、將宛間食入於碓屋、

〔日本靈異記考證 上〕屋代輪池先生曰、間食謂於朝夕食時之外食之、行阿假名遣作硯水、古寫本或作間水、皆假借也、今京都及大和國俗語卽爾、愚按、周禮膳夫職云、凡王之稍事、設薦脯醢、鄭司農注云、稍事謂非日中大學時而間食、謂之稍事、

〔運歩色葉集 是〕硯水(咸陽宮作時、依高硯水凍、入酒則硯水不凍、餘酒大工飲之、今世傳來曰硯水也、)

〔易林本節用集 計 食服〕硯水(ケンズイ)

〔書言字考節用集 六 服食〕建溪(ケンケイ)(農家晝食) 建水(ケンスイ)(上同)

〔橘庵漫筆 四〕農民、餔時前に食するをケンズイと云、間炊なるべし、建水と古く書來れど、據をしらず、

〔閑田耕筆 四〕今世造作をせる時、諸職人に三時の食物の外に、勞を慰むるために、酒餠の類を與ふるを、けんずいといふ、其字も義もしらず、唯ならはしにて、いふものも聞ものも、此事と心得るなり、然るに此頃、藤叔藏藏せる古文書の零紙を見るに、硯水の字を用ゆ、

天正十九年六月　櫓造作入目注文と題せる數條の內　三十文　粽　硯水一日分　同ヲカ引ノ內　十六文　酒　硯水

硯水と書る仔細は未聞、もし硯の乾きたるに水をうつすがごとく疲たるものに酒菓を與へて是を慰め用をなす義にや、されど是は推量の設なり、橘洲は間食(ケンズイ)かといへり、

〔梅園日記二〕硯水

東牖子云、農民餉時前に食するをケンズイと云、間炊なるべし、建水と古く書來れど、據をしらず、〇中略靈異記、延喜式の間食は、後世の硯水とは異なるべし、又按ずるに、運歩色葉集云、硯水、咸陽宮作時、依高硯水凍、入酒則硯水不凍、餘酒大工飮之、今世傳來曰硯水也、とあるによれば、硯水はもと酒をいへるを、うつりて他の食物をも工匠にあたふるをば、硯水とよべるならん、

〔永德二年春日燒失記〕一至德元年十二月九日、若宮神主殿祐右ノ御宿所ニテ幕串ヲツクル、百卅本也、此時ケンズイ六升、御供二前、御奉行ヨリ大工ニ給ル、

一至德二年二月十三日、御事始アリ、其次第、先規ノゴトシ、番匠方ヨリ三方ノ常住ニケンズイアリ、フキノ方ヨリモ同ジクアリ、

一同八月廿五日、米ヌリニ、三方常住ニケン水代、南北エ六百文、若宮エ二百文出候、

〔浪花襍誌街迺噂二〕それよりもまだ江戸にないことがありやす、春から夏へかけて日の長い時分になりやすと、晝飯から夜食の間に、又飯を一度喰ひやす、是を八ツ茶とも小晝ともいひやす、京都にてはケンズイといひやす、万松、始めて承りやした、小晝も八ツ茶もわかりやすが、ケンズイといふは、どふいふ訣でありや、正、鶴人、鐘成さんの說に、ケンズイは文字で書ニは、間炊と書がよかろうといはれやしたが、至極面白ふおぼえやす、千長、なるほど晝飯と夜食の間にくふのでありやすから、間に炊の字は面白ムりやす、

點心

〔運歩色葉集天〕點心

〔易林本節用集天食服〕點心(テンシン)

〔書言字考節用集六服食〕點心（僧家、定食前後小食云點心、見輟耕錄、）

〔庭訓往來〕點心者、水纖、温糟、糟鷄、鼈羹、羊羹、猪羹、驢腸羹、笋羊羹、砂糖羊羹、饂飩、饅頭、索麪、棊子麪、卷餅、温餅、〇中略點心料被送進者、可爲無遮之御計也、

〔貞丈雜記六飲食〕一糟雞の事、庭訓往來の、點心者水纖、温糟、糟雞とあり、尺素往來にも碎蟾、糟雞とあり、そうけいのこしらへ樣、前點式に云、即劈蒟蒻以淡醬烹者也云々、此心は、こんにやくを切て、薄きたれみそにて煮たるをさうけいと云也、右は明和四年金地院ヨリ、京都相尋シ答也、

〔異制庭訓往來〕點心者可爲水煎、糟雞、鱉羹、鼈羹、驢腸羹、水晶包子、駱駝蹄、砂糖饅頭、乳餅、白魚羹、餛飩、卷餅、素麪、打麪、冷麪、竹葉麪、乃至水團、紅糟候也、

〔尺素往來〕點心者先點集香湯而後碎蟾糟、雞鮮羹、猪羹、驢腸羹、笋羊羹、海老羹、白魚羹、寸金羹、月鼠羹、雲鱣羹、甚鼈羹、三峯尖、棊子麪、乳餅、卷餅、水晶包子、砂糖饅頭、餅餡饂飩等、又索麪者熱蒸、截麪者冷濯不可過此等候、此外先新年之善哉者、是修正之祝著也、〇中略點心菜者不要多矣、生蘿蔔、雞冠苔、冬瓜、藕根、蘘荷、蘘炎等之内、三種計可設之、於點心菜巨數事者、號元弘樣當世物笑候、

〔撮壤集下飲食〕點心類

饅頭　餛飩（渾也、二音、和名、）　棊子麪　索麪　冷麪　索餅　卷餅　乳餅　胡蝶麪　散索麪　冷淘麪

〔貞丈雜記六飲食〕一朝夕の飯の間に、うんどん又は餅などを食ふを、いにしへは點心と云、今は中食又むねやすめなどゝいふ、

〔類聚名物考飲食四〕點心　てんしん

俗云茶子也、飯粥の類ひにはあらで、菓子の類にて心を點改する故也、これ禪家の詞也とのみ思ふは僻事也、唐の時既に有し事下にしるす、僧家にかぎらず、禪林小歌注、先點心次第、水晶包子云云、　輟耕錄十七今以早飯前及飯後、午前午後晡前小食爲點心、唐史、鄭傪爲江淮留後、家人備夫人

晨饌、夫人顧其弟曰、治粧未畢、我未及餐、爾且可點心、則此語唐時已然、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕點心は野客叢書に、漫錄謂、世俗例以早晨小食爲點心、自唐已有此語、鄭修爲江淮留後、夫人曰爾且點心、或謂小食、亦罕知出處、昭明太子傳曰、京師穀貴、改常饌爲小食、小食之名本此といへり、空心にまつちとばかり物くふを點心といふ、今俗に虫おさへといふ類なり、こゝには飯後にくふ物をいへり、是も食後小食といへるに似たれども、食前にもあれ食後にもあれ、やうやう空心なる程にくふ食なるを、數多の料理喰て間もなく、又食はむ物をいふは、點心の本義にはあらじ、又佛事法會の終日の勤行に氣を屈する故、種々の物をこしらへ備るをもいへり、茶食とは名かはれども、饅頭などはいづれにも用べし、此にて點心に用るは、大かた羹の類、麵の類に菜を添て食ひ、湯を飲ことなり、尺素往來にも、點心者〇中略とあり、禪宗行はれて、是等の食物の法も傳へたるなるべし、但しもとは魚獸の肉を用ひしを、僧家には是を除きて製法をかへ、又こゝの人の口にかなふやうになし、又は其物の形色の似たるによりて、名ある物も有べし、後には名のみ同くて、物のいたくかはれるも有とみゆ、今の羊羹など是なり、

〔秇苑日涉八〕小飯非時

今僧家飯後食餅餌、謂之點心、卽小食也、輟耕錄曰、今以早飯前及飯後午前午後晡前小食爲點心、唐史、鄭傪爲江淮留後、家人備夫人晨膳、夫人顧其弟曰、治粧未畢、我未及餐、爾且可點心、則此語唐時已然、洪邁俗考曰、漫錄謂、世俗例以早晨小食爲點心、自唐已有此語、鄭傪爲江淮留後、夫人曰、爾且點心、或謂小食、亦罕知出處、昭明太子傳曰、京師穀貴改常饌爲小食、小食之名本此、俗呼小錄曰、午前午後小食謂上晝點心下晝點心、註引昭明太子別傳曰、京師穀貴改常饌爲小食、卽點心也、明會典、四月八節端午節膳羞曰、小點心一楪、熙按、小食之名、漢以來已有之、周禮天官膳夫、凡王之稍事設薦脯醢、註曰、鄭司農云、稍事爲非日中大擧時而間食、謂之稍事、稍事卽小食也、說文曰、噉小食也、論語曰、肉雖多

不使勝食氣、陸德明釋文曰、氣如字、說文作旣云小食也、邢昺疏曰、氣小食也、說文長箋曰、正飯之後有小飯、如茶點之類、北方謂之小食、飯之餘也、

〔守貞漫稿後集食類一〕飯

又京坂ハ、未刻比ニ八ツ茶ト號ケテ、所謂點心ヲ食ス、蓋短日ニハ不食之、永日ノ比ハ專ラ食之、多クハ茶漬飯ヲ食スモアリ、江戸ニハ三時ノ外ニ例トシテ食スコト無之、

〔食物服用之卷〕七ツてんしんの事

一一ばんにさうけい、二ばんに水のこ、三ばんにやうかん、四ばんにうどん、五ばんにまんぢう、六ばんにきりむぎ、七ばんにむしむぎ、

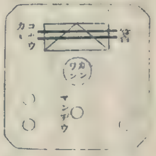
右これをいふ也、常の御祝言のときはなきもの也、千部の經又はとんしやなどの時の事也、

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一點心の事、朝に參候を申候、ひる參をまんかんなど申由候、一獻などの時分何時も參候へ、公方樣などにても御點心と申、朝點心と云事はきかず候、

一點心の時參樣、是は禪僧作善などの時の事なり、先朝に茶をひかれ候、さて饅頭出候、それにむしむぎを引候へば、饅頭はめしわんに入候、武家にても作善の時同前、饅頭のくひやう、一取てをしわりて、なからをば殘たるまんぢうの上にをきなからをくふべし、さて殘たるをもくひたくばくふべし、くるしからず候、年寄たる人は、丸ながらもくふべし、又も二もくふべし、又作善の時は、僧達はさばの心にて、ちとちぎりて、右のさらに取置候、いづれも點心同然に候、むしむぎは、あげざまにわんへ入られ候、又いにしへは椀にまんぢう四入候樣に覺候、三ならべて(楮鑵)わんニ入、ひとつ上に置たると覺候、定て覺違にて可有候、又饅頭の參時は茶をひかれ候間、さうけいは不出候か、慥に不覺候、

前



まんぢうのこきり物、二色一色にても不ㇾ苦候、此こを汁へ可ㇾ入、但入候はぬも不ㇾ苦候、若き人などは、入候はぬも能候、年寄はかうのものなどを、さいのやうに、まんぢうにくひそへたるも能候、若人はゆめ〳〵有べからず、

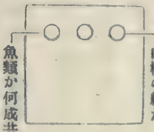
〔庖丁聞書〕一點心の時出る湯藥は、湯にてもまた酒にても飲事あり、貴人へは盆に天目をすへ、藥を包、檜の茶匙をそへ出す也、相伴へは藥を直にてんもくに入、茶匙を組付、二ッ三ッくみ付持出、引おとしにして、跡より湯を引也、〇中略

一點心の粉　胡椒　杏仁　山椒　右等分細末し、かはらけにもる也、

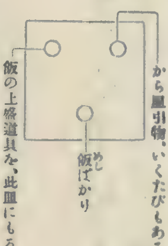
〔貞順故實聞書條々三〕一點心の時汁にすりこ候、其を汁に入候事勿論候、但若衆などは入候はぬが能候歟、又再進の汁を請て、其にもすりこを入候事惡歟候、一番計入候也、

〔甲陽軍鑑品第四十四十六〕之三ッ點心之次第

酢菜 すさいか



一ニはうばんか、こづけか、こづけの時は、しるあるべし、
二もち
三めんす



芳飯の事常よりめづらしき仕立なり

〔成氏年中行事〕一公方樣御發向事、〇中略天下有二御靜謐一、建長寺爲ㇾ始、諸五山へ公方樣ヲ請被ㇾ申、藥師

如來ト云、出御之儀式、入院、又ハ年始歲末以下之時ニハ相替也、〈○中略〉藥師如來被唱時、自寺家燒香侍者行者總門マデ參、從山門始テ佛殿、土地堂、祖師堂、觀音殿、御燒香悉過テ後、於方丈點心御時ヨリ、往寺以下御相伴ニ被參、

〔沙石集 十〕得佛敎之宗旨人事
金剛王院ノ僧正實賢、年タケテ後佛法ノ心地アル弟子ニ、物語セラレケルハ、〈○中略〉武州ノ或寺ノ長老、宋朝ニワタリテ、彼寺ノ行儀ヲウツシヲコナフ故ニ、十三人ノ僧ヲ、十二人ハ寺官ニサシテ、點心イトナミケル時、一人ノ僧ヲバ、堂僧トテ點心ヲクハセズ、大ナル寺ニ堂僧オホカル故ニ、官人バカリニ點心スルヲ、マホル格式オコガマシクコソ、此事ハ宋朝マデ聞タル勝事也、

〔貞和二年天龍寺臨幸私記〕貞和二年二月十七日、太上天皇〈○持明院殿光嚴〉臨幸當山、〈○中略〉當獻點心時、住持退出、〈昨夜雨降明朝未晴、因茲臨幸遲矣、住持猶喫齋了、是故不着座矣、縱雖齋前、住持不着座爲宜、〉獻點心後雨晴、幸龍門亭、〈亭內數一文一帖、其餘皆用四座、〉

〔碧山日錄〕寬正〈○寬正二年〉三月十一日壬子、平旦有點心之供、供畢開妙典頓書之會、寬正〈○寬正三年〉正月五日辛丑、赴永安之招、有點心之設、二月一日丙寅、黎明有點心之供、相會者三十餘員、皆南禪相國之徒也、

〔大舘常興日記〕天文八年六月十五日、南御所瑞花院殿より文在之、今日しゆ光院殿廿五年御佛事、仍てん。し。ん。御とき等もたせ被下也、各めされ候、〈○下略〉

〔親俊日記〕天文十一年三月十八日己亥、妙音寺へ罷也、點心、

〔齋藤親基日記〕文正元年六月廿四日、普廣院殿〈○足利義敎〉御年忌、御成如常、評定衆右筆方如先々參候、於藏集齋點心在之、評定衆點心計也、

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月〈○永祿四年〉卅日〈未刻〉御成
一右京兆の供衆は、於御座敷可有見物之由被申之、又諸侯衆被申分は、京兆衆と同座無覺悟、先例

も無レ之間、不レ可レ及二祗候一、達而被レ申レ之、既御成前日の夜半まで不レ相二果一間、大永四年ニ典厩へ御成任レ例、京兆參をば内々へよび被レ申、湯漬點心など被レ參候訖、

〔七十一番歌合下〕五十七番　右　てふさい

よもすがらあすのてんしんいそぐとも心もいらぬ月をみる哉

〔運歩色葉集地〕茶子ノコ

〔書言字考節用集六服食〕茶子チヤノコ今按以レ茶表二父母一、以レ餅比レ子之謂、

〔類聚名物考飲食四〕茶子　ちやのこ

是又點心の俗語也、さりながら禪林の詞、建武の比よりいへるなり、

〔異制庭訓往來〕茶子者可レ爲二麩指物、零餘子指、豆腐上物、油炙、筍干、干栗、松茸、炙昆布、泥ヌタ和布ノ、出雲苔、亂絲、萬金、鑑子、唐納豆、牛房引干、干蘿蔔、胡桃、串柿、干棗一候也、

〔尺素往來〕茶子者茘枝、龍眼、胡桃、榧實、榛、栗子、梧桐子、烏芋、海苔、結昆布、薢ホカ子ゴ、刺薢、菱、串柿、搗栗、干松茸、干竹筍、乾胡蘆、乾蘿蔔、炒付、引干、苔菽、興米、炙麩、油物等、

〔簾中舊記〕御なりの事

一十一日に御參り候はぬ御かた〴〵は、十六日の御ちやに御參り候、みや〳〵へは小上らふたち御はんせん候、とうたうたち御はんだちへは、御なかだち御はんせんを御さた候、入江殿より御ちやのこ參り候、參りざまには一いろづゝもちて御參り候、御あげ候時には、御ちやのこけんざん一つに御あげ候、

〔常盤嫗物語〕念佛申身なれども、くうのもむじがたえせねば、せつのほうともいひぬべし、わかくてのみし茶もほしや、ちやのこも更に忘られず、

〔山内料理書〕一茶のこには、しほ〳〵しき物のこまやかなる物をせよ、これ第一習也、くわしとは

飯已後まいるをいふ、ちやのことはてんしんのちまいるをいふ、されば點心已後の茶子なる故、しほ〳〵しくこまやかなる物用、

ちやのこ

串かき　ところ　あめをく
かんし　一
のり　くり

ところ計はまいらせす、あめなばこかはらけにてしるあめなたく也、あめにてところさして御まいり在、
のりあなかいしき在

干こんにやく　ふせいの物　納豆（から）
麩
むすびこぶ　金柑

ふかいしきすべし
むすびこぶ五葉の枝につけ候、
又時の花のゑだにもつけ候、

〔成氏年中行事〕一十二月朔日、御祝如常、御分之夜御方違御出、管領奉公、外様番ニ廻テ被勤之、○中略立春ニ御行水御手水參、御ピン過テ後、種々ノ御茶子被聞召テ後、又ヨルノゴトクシソクサス、ツイナノ夜半ノカタ、ヤドリアクレバ、ヤガテ春ニ成リタリ、

〔看聞日記〕永享八年六月十四日、祇園會結構云々、○中略僧正伴僧等、於中門脇戸令見物、棧所へ遣一獻、點心二色、茶子一折、大和苽一籠、桶二、伴僧達爲賞翫也、

〔後奈良院御記〕天文四年二月十六日丁未、萬里小路中納言茶子進上、　十八日己酉、自大聖寺茶子一折給、

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年三月十六日、御わかんあり、御人數せうかうゐん殿、こんゑどの、中ゐん、ほうちやうらう、三ちやうらう、とうちやうらう、なんくわ、しゆひつきよくら人也、ひる御ちやのこの折いで、、くもじまいる、夕かたく御まいる、はて、、御かゆ、たいの物にてくもじまいる、八年五月八日、かつしにて、八でう殿、めうほうゐん殿、正ごゐん殿なる、おとこたちしこう、大辨より御ちやのこの折まいる、

〔言經卿記〕慶長八年七月五日己未、冷亭月次和歌會有之、人數興門、千壽丸、藤壽丸、水無瀬、一齋、亭主、四條、冷泉、倉部、堀川、極﨟、官務、大進、今川父子、宗超等也、讀揚計也、讀師亭主、講師極﨟等也、先茶子ノフ

茶請

素食

ヤキ夕飡有之、

〔御湯殿の上の日記〕慶長九年二月八日、八でう殿、しやうご院殿、二でう殿、一でう殿、九でう殿、たかつかさ殿、との、、中なごん殿、たかつかさ中じやう殿、このゑ殿なしまいられて、御あそびどもあり、〇中略御うたいあり、御ちやのこのおり色々いづる、二條殿よりだいの物御たるまいる、一でう殿よりさか月のだい二つ御たるまいる、九でう殿より御ちやのこのおり、御たるまいる、このゑ殿よりだいの物御たる、たかつかさ殿より御ちやのこのおり御たるまいる

〔皇都午睡三編上〕上方と替りしことは、百回忌五十回忌などは、馴染の人なきゆゑ、上方のように張込ず、死去の當座の方馳走をする也、茶の子にても一周忌より三回忌は輕く、七年十三年と段々は先ほど心易くして、當座を叮嚀に勤め成たけ張込處なり、

〔鎂方明記七〕一膳過茶請出べし、人數の如くふちたかに入候て出るもあり、又菓子により二色にして出るもあり、其樣子により給候て、その入物を重て、勝手口きわへよせ候て、扨手水に立べし、一茶請大方おとさぬやうに喰べし、粉の付たるものは、其粉を入物の內へ殘し候てくるしからず候、

〔鹿苑日錄〕慶長八年四月二日、今晨於日野殿會席、東條紀伊守入道、床山五兵衞入道、客圓、亞相、宰相殿、予本膳足打、汁蔓草、獨活、麩、山椒、鹽香物、引干笋、汁木海月、中酒五片、菓子スイトン、茶請麩、俗人衆之前、不及記之、

〔梅園日記三〕食素　素書

皇朝刻本宋の許親が本事方、拒風丹の論證に、母氏平時食素氣血贏弱とあり、食素の傍訓は誤なり、食素と訓べし、素とは蔬菜をいふなり、其證は顏師古が匡謬正俗に、喪服傳記云、飯素食、案素食、謂但食菜果糗餌之屬、無酒肉也、〇中略今俗謂桑門齋食爲素食、蓋古之遺語焉、

〔新儀式（五臨時）〕御修法事

御修法者、（○中略）此間仰四衞府并近江國、停止日次御贄、（諸衞以生○栗○類○相代進之、御淨食日亦同、）

〔西宮記（十二月）〕御佛名

頭於御前、定御導師次第僧、（○註略）行事藏人催事、（○中略）内膳（佛供）大膳（御○精○進○物○供、請奏下宣旨、）

〔江家次第（六三月）〕三日御燈事

自一日至此日御淨食（不供葷膻也）

〔江家次第（一正月）〕供御藥

内膳自右青瑣門、供御齒固具、（○中略）采女傳取之、自第三間御几帳上、付女藏人、女藏人傳陪膳、

大根一坏　芄（マリノクシサシ）串刺二坏（或説三坏、然而總七坏由有所見、）　押鮎一坏、（切盛置頭）　煮鹽鮎一坏（同切、置頭二串、）　猪宍一坏、（以雉代之）　鹿宍一坏、（以田鳥代之）

以上七坏之内、精○進○物供於第一御臺、魚類供二御臺、（或説無鹿宍、有腹赤、）

〔厨事類記（一）〕佛名御膳（折敷高坏六本、様器精進、）

一本　二本　三本　四本　五本　六本

已上盛物、當旬番衆小預中座等配分、盛進之、但折敷面様器之高坏箸匕等、内藏寮所進也、

〔年中定例記〕殿中從正月十二月迄御對面御祝已下之事

一御精進の日は、必松梅院精進の御おり三合進上申、

〔日本書紀（三十持統）〕元年八月丙申、嘗于殯宮、此日御青飯也、

〔書紀集解（三十持統）〕精原作青誤、按精飯謂不用魚肉也、殯宮之奠、於此用菜蔬也、

〔日本紀略（一十條）〕長德元年九月廿七日庚午、今日陸奥守實方朝臣奏赴任之由、於殿上給酒肴、於晝御座方給祿、叙正四位下、爲重喪者給精進肴、

〔今昔物語十三〕籠葛川僧値比良山持經仙語第二

今昔、葛川ト云フ所ニ籠テ修行スル僧有ケリ、穀ヲ斷テ菜ヲ食テ、懃ニ行テ月來ヲ經ル間ニ、〇中略

陽勝修苦行成仙人語第三

今昔、陽勝ト云フ人有ケリ、能登ノ國ノ人也、〇中略南京ノ牟田寺ニ籠リ居テ仙ノ法ヲ習フ、始ハ穀ヲ斷テ菜ヲ食フ、次ニハ亦菜ヲ斷テ菓蓏ヲ食フ、

〔台記〕久壽元年十二月十九日丁酉、公家荷前云々、〇中略次官饗（無魚類）居侍所臺盤、肥後權守經光（不歷藏人）五位勸盃、左衞門志宗憲爲時取瓶、次居汁、（爲時役之、無手長）兼長當日不用魚類、

〔兵範記〕保元三年三月十日庚午、今夕可被始行調樂可參著由、行事藏人以御藏小舍人催告、入夜參內、（先行水、今日殊精進、不食魚味也、〇中略）中央立置机四脚、居舞人歌人饌、（有中也物菓子菜、調精進、）之間、日景推移、臨夕各分散、

〔平戸記〕寬元三年二月廿六日辛卯、朝懺法之次結願了、引施如例、其後兼賴宿禰着盃飯之間、念佛衆聞信尋來也、京宿所云々、不知此經廻之故也、相具一箇佳肴等、（以精進物等模魚味形、珍重物也、太有其興、）興味太深、如此

〔渡邊幸庵對話〕十月〇寶永六年十七日對話

一去る十日、御留守居松平主計頭殿ゟ被申候は、十六日大五郎樣鍋松樣御抱初被仰付候間、左樣可相心得旨申來候、〇中略御饗應の樣子を尋候へば、前日に何を好み給候哉と、誰彼兩度まで尋被申故、食汁計常に給へ申候と答申候、扨御祝儀之御料理出申候、三汁十菜、尤木具にて、但拙者魚鳥を給不申候事、何も存知被申候歟、右まで理大き成土器に盛候て、速く退て居置申候、精進立にて、流石公方樣にて、汁を何れにても氣に入たるを給候樣に迚、精進汁十色出申候、餘り御馳走人多、例程大食も成不申候、

〇按ズルニ、料理篇ニ精進料理條アリ、宜シク參看スベシ、

〔白石紳書 五〕六畜を食ふ事をいむ、天武より牛馬をば禁せらる、猪鹿をいむは家豬に准じていむといふ事、法曹至要に見ゆ、江次第に鴫を以てかふなど見べし、此頃よりの事にや、いにしへ四足をいむ事見えず、諏訪などは古風の殘れるならんか、穢の訓は氣枯也、惻隱の心也、淸は氣好也、

〔秦山集 雜著甲乙錄 一〕忌獸肉自神代始、法定於延喜之間、垂加曰、以其似人也、卜部家曰、二字物不食、馬牛猫鹿等也、三字物食之、兎狸等也、泰福卿曰、四足物禁裏戒之、決不可食也、馬牛犬之類託人而居、殺之不仁甚、似異國人、但卵不忌之、仁德紀有佐伯部獻牡鹿事、古者或進或不進歟、日本姬甚忌之、泰福卿曰、後光明帝甚信儒敎、師彝倫庵、輕神道不用佛法、嘗勅供獸肉、有司以貍進御、內膳正將施庖丁、而忌其不祥、不敢下手、歷代人而皆不肯、終棄之、尋御淸所出火、內裏炎上、翌年新殿未成、帝患疱瘡崩、此帝世奉稱聖帝、然未合神慮歟、浮屠家乃謂佛之祟、凡帝之所以改正皆復舊、可惜之甚、

〔隨意錄 四〕觀我古之國史、天子之膳羞亦進獸肉、而後世上下與忌肉食、若敢食之、以爲七十五日穢觸、此不知何所據、天平寶字二年七月、皇太后寢膳不安、稍經旬日、令天下諸國、始自今日迄今年十二月三十日、禁斷殺生、又以猪鹿之類、永不得進御、方俗忌獸肉、蓋權輿于此時與、

〔神明憑談 上〕神道忌獸肉乎之考
スベテ獸肉ヲ食セズ、五辛ヲ忌ムハ、空海等ノ兩部ヲ以神道ヲ說ヨリ、佛法ノ殺生戒ヲサシコミ、慈悲ノ行ニ歸セントスレドモ、魚蝦マデニハ及シガタク、大ナル物ヲ殺ザラシム、牛肉鹿肉ヲ食スルコトハ、上代曾テ穢トセズ、之ヲ忌ハ佛法行レテ後ノコトナリ、〇中略春日祭ニ獸ヲカケ、西宮神事鹿ノ鹽漬ヲ供シ、卽其村ヲ鹿鹽村ト云フ類、今時其通ニテ穢トセズ、諏訪ノ神許玉フトモ天神地祇ノ嫌フコトナラバ、イカデカ其許ノ箸ノ能アランヤ、人ハ卽神靈ノ社ニシテ萬物ノ長タリ、天之ガタメニ山海ノ食品ヲ生ズ、好テ物ヲ殺スハ不仁ノ甚キナレバ、必ユルスベカラズ、用之益アラン時ハ、猪鹿共ニ食ベシ、食之神代ノ風ナリ、天其猪鹿ヲ生ズルニ、手足ニ輕健ノ力ヲ與フ、

人ノタメニ命ヲ通シメン料ナリ、之ヲミダリニ捕ヘテ美味ノ設ニスルコトコソ、天ニ悖レ神ニ容ラレザルノ端ナルベケレバ、其功能ヲ求メテ、人ノタメニ助ケトナランニ於テハ、神ノ賜何カ過之ヤ、コレヲトヾメ玉フ始ハ、日本書紀天武天皇四年四月庚寅、詔諸國曰、自今以後、〇中略四月朔以後九月三十日以前莫置比滿沙伎理梁、且莫食牛馬犬猿雞之宍、以外不在禁例、若有犯者罪之云云、神代ニ不忌之、人皇ニ至テ三十九代持統天皇マデ此制ナキニ、四十代天武天皇ニ至テ、夏秋ハ人ノ性ニ合ガタキヲ以止之、且耕作ノ水用ノタメ梁ヲモ禁ジ玉フナルベシ、續日本紀聖武天皇天平十三年二月戊午、詔曰、牛馬代人勤勞養人、因茲先有明制、不許屠殺、今聞國郡未能禁止、百姓猶有屠殺、宜其有犯者、不問蔭贖、先決杖一百、然後科罪、誠ニ牛馬ハ人用ヲ扶ル物ナレバ、此詔旨宜ナリ、然レドモ猪鹿ハ制ノ限ニアラズ、其證文ハ、續日本後紀仁明天皇承和十三年正月庚寅、散位從四位上伴宿禰友足卒、傳曰、友足爲人平直、不忤物情、頗有武藝、最好鷹犬、與百濟勝義王同時獵狩也、但其用心各不同耳、勝義王獲鹿、不必分其肉、友足獻御贄、徐偶遺諸大夫、一臠不留云々、是ヲ以天子モ猶鹿肉ヲ食シ玉フコトヲ知ベシ、

〔孝經樓漫筆三〕肉食

五辛酒肉の禁忌、報應經に、四十九日、僧祇律に、七日、南海傳に、五辛七々日、觀佛三昧經、大蒜九十日、肉食七十日、魚肉三十日、飲酒七日、女人交三日、五辛九十日、善集經食鳥者五十日、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕しゝとはもつはら猪鹿をいふ、天武帝四年、莫食牛馬犬猿雞之宍、以外不在禁例云云、上つ代は天子も聞しめしぬれど、中古より穢に准へたり、續古事談四兵庫頭知定といふ陪從が、娘に八幡の神つきて詫宣ある處、蒜鹿さらにくふべからずと有も、この知定なども日頃鹿をくひけるを誡むとなり、江談ニ喫鹿宍當日不可參內之由、見年中行事障子、而元三之間、供御藥御齒固、鹿或猪盛之也、近代以雉盛之也、類聚雜要、供御御齒固鹿宍代ニ用水鳥、猪宍代ニ用雉とあり、又上古明王常膳に用給、又大饗

にも用、その止たる制は、何の時よりと慥には知らぬ由みゆ、神供には春日の若宮へは狐狸を奉り、諏訪の明神へは鹿を供ふる、古よりのことゝぞ、上さまには物し給はぬ事となりても、其餘は女さへくひたりとみえて、今昔物語に、住二丹波國一者の妻讀二和歌一語に、後の山の方に鹿の鳴ければ、男今の妻の家に居たりける時にて、妻に此は何とか聞給ふると云ければ、今の妻煎物にても甘し、燒物にても美き奴ぞかし、又調味故實に、懷妊の間いませ給べき物しか〲有て、うさぎ（是も懷妊ありてより、誕生の百廿日の御祝過るまで忌べし。）鹿もろ〲の魚頭云々、庖丁聞書、盛合せぬ品々、猪に兎云々、尺素往來、巡役の朝飯、明日令二勤仕一候云々、四足者、猪、鹿、羚、熊、兎、猯、獺等と、魚鳥よりも初めに擧たり、海人藻芥に、四足はすべて不レ備レ之、然るを吉野天子後村上院は、四足をも憚らせ給はず聞召けるとかや、四足の内にも狸汁は賞翫の物と見えて、親元日記（四）寛正六年十二月朔日、御祓官廣戸但馬入道狸進上と有、これを汁にすること、守武千句また大草料理書等にある事は、雜考の中に載たればここに云ず、料理物語（寛永中の刻）狸汁野はしりは、皮をはぐみ、たぬきは燒はぎよし、味噌汁にて仕立候、妻は大こんごぼう、其外色々、古法は味噌汁にあらず、酒のかす酒鹽を用たり、貞德が狂歌、腹までもまた入たらずうましとて舌つゞみ打たぬき汁かな、（精進にも此を學べり、後にいへり、又他物をもて似せ作るを何もどきと云もの色色あり、虚栗集妄語戒を、一品が旬、鮭を煮て河豚に賣る世の辛き哉、今いふふぐもどきなり、）また同書獸之部、鹿は汁かひやきいりやき、ほしてよし、狸はでんがく（山椒みそ）猪汁はでんがく、わし、菟は汁いりやき、川うそかひ燒すひ物、熊はすひ物でんがく、いぬはすひ物かひやきとあり、犬は鷹にも飼、人もくひしなり、徒然草に、雅房大納言鷹にかはんとて、いきたる犬の足をきりたりと讒言したる物語あり、文談抄に、鷹の餌に鳥なき時は、犬を飼なり、少し飼て餘肉を損せさせじとて、生ながら犬の肉をそぐなり、後世も專これを用ひたりとみえて、似我蜂物語に、江戸の近所の在郷へ、公より鷹の飼に入とて、犬を郷中へさゝれけるといふ物語あり、續山井、たかゞ峯のつち餌となるな犬ざくら、（宗房）しゝくふたむく犬は鷹

の餌食かな、勝興友山の落穗集に、我等若き頃迄、御當地町方に於て、犬と申者は稀にて見當不(レ)申事に候ば、武家町方共に下々の給物には、犬に増りたる物は無(レ)之とて、冬向に成候へば、見合次第打殺賞翫致すに付ての義なり、是故に、近在迄も求めしことしらる、これらのことありし故に、犬を殺す事を禁せられたるより、此風止て昔はくひたりと聞ば、あるまじきことのやうにおもふはよきことなり、むかし三州岡崎に獸店ありしとなり、夷曲集正成獸のみかはをはいでみせ棚のこゝやかしこに岡崎の町、むかし江戸四谷に獵人の市立ありしとぞ、是故に今も獸店といふあり、類柑子に、腸を鹽にさけぶや雪の猿、哀猿の聲さへたてぬなりけり、昔四谷の宿次に、獵人の市をたて、猪、かのしゝ、羚、羊、狐、貉、兎のたぐひをとりさがして商へる中に、猿を鹽づけにして、いくつも〳〵引上て、其さゝま魚鳥をあつかへる樣なり云々といへり、これに昔とあれば、當時はなかりしことしらる、延寶天和のころにもやありけん、煮賣の出來しは明和このかた歟、

〔古事記傳二十三〕さて此にて弓端之調と云は、弓以て射獲たる獸の肉、又其皮などの類を貢るを云り、上代には、常に獸肉を食し、又其皮を衣褥などにせしことも多かりし故に、其を主として如此は云るなり、彼仁德紀の、佐伯部が兎餓野の鹿を苞苴に獻し事など思合すべし、又古語拾遺に、此男弭之調、女手末之調の事を記して、今神祇之祭、用(二)熊皮鹿皮角布等(一)、此緣也、と云り、然るに令式のころに至ては、凡て獸を用ひられしこと、やゝ稀なりと見えて、調の雜物の中にも然る物は見えず、副物の中に、猪脂三合、鹿一合五勺、鹿角一頭、鳥羽一隻、また諸國貢獻物の中に、皮革羽毛など見えたるのみなり、主計式には、大鹿皮一張、小鹿皮二張、鹿猪脯、熊膽、鹿猪鮨、猪膏、鹿角、鮮革など見えたり、

〔古事記傳四十〕猪甘、甘は養(カヒ)なり、○註略　古は上下おしなべて、常に獸肉をも食たりし故に、其料に猪をも養置るなり、中昔よりこなたには、獸肉を食ことも無くして、猪といへば、たゞ野山に居る猪のみにて、其は漢國にて野猪と云、崇峻紀には、山猪とあり、人家に養る猪は、豕にて、俗に夫多と云、豕と云も同物なり、豕を韋能古と云は、たゞ猪と云ことにて、鹿を加古と云、馬を古麻と云と同じ、猪之子のよしには非ず、猪之子は豚字なり、○中略さて猪を養たりしことは、續紀十一、天平四年七月詔、和(二)買畿内百姓畜猪四十頭(一)、放(二)於山野(一)令(レ)遂(二)性命(一)、とあるにても知べし、書紀天智卷に、猪槽(オカフネ)見え、仁德卷に、猪甘津と云地名も見え、此地津國東生郡なり、姓

氏錄に、猪甘首と云姓も見えたり、さて猪甘と云物は公の猪を飼職を仕奉る者なり、

〔難波江六〕獸肉を喰ふ事エトリ穢多

友人山田昌榮の説に、近日人多く獸肉を喰ふ、よからぬことなり、播生にわろし、いかで禁斷の御令もがなといひて、道三翁養生物語と、太田氏の梧窗漫筆後篇とを證とす、

道三翁養生物語にいはく、天照太神ノ御慈悲ト大己貴尊ノ知惠ニテ、肉食ハケガレニタテヽ、戒メテクハセ玉ハズ、

太田氏梧窗漫筆後編上にいはく、我邦ハ四面大海故、魚類極テ多シ、故ニ人獸肉ヲ食フコトヲ不ㇾ好、四足ヲ食ヘバ穢レ也トテ、國家ノ令甲ニモアリ、〇註略世人モ斯ク覺ヘテ忌ミ嫌ツ、是モ佛法仁柔ノ餘功ナルベシ、然ルヲ香川脩德トイヘルモノ、邦人ハ獸肉ヲ食ハザル故ニ虛弱ナリナドト云オドセシ故、近年ハ山國ノ人ノミナラズ、海邊ノ海肉多キ所マデ、皆々好テ食フコトニハナリタリ、

孝云、香川脩德太沖父ト云モノ、本草藥選三卷ヲカキテ、其下篇鹿ノ條ニ、本邦ニテハ獸肉ヲ忌避ト云ハアヤマリニテ、古人禁忌シタルコトハキカヌトイヒ、其證ニ仁德紀三十八年天武紀四年持統紀五年延喜式ナドヲ引用シタリ、延喜式ハ、下文附錄ニ詳ニ出ス、サレド猶古昔ノスガタヲ、孝ニ詳ニ聞マホシトイフ、孝ツラ〱考フルニ、本邦ノ昔、獸肉ヲ食ヒタルコトハ、猪甘首ト云姓アルニテモシラレタリ、姓氏錄ニアリ古事記下卷安康ニ我者山代之猪甘也トアリ、甘ハ養ナリ、例アリ、古事記傳四十四十七ニ詳ナリ、又古事記中卷崇神ニ、弓端之調ト云コトアリ、本居氏云、上代ニハ、獸肉ヲ食シ、又其皮ヲ衣褥ナドニセシコトモ多カリシ故ニ云々、傳廿三九十ウトイヘリ、サテ又、コレヲ食ザルヤウニナレルハ、必佛氏ニマドヘルヨリノコト也、續日本紀十一卷天平四年七月丁未詔、和ニ買畿內百姓畜猪四十頭、放ニ於山野ニ令ㇾ遂ニ性命ト、アルヤ始ナラム、サテ又獸肉ヲ食ヘバ穢ルト云フハ、後世

ノアヤマリ也、コレハ今世獸皮ヲ取リシタヽムルモノヲ穢多トカキテ、字ノマヽニ心得ル故ナリケリ、

〔延喜式三十二大膳〕釋奠祭料

石鹽(カタシホ)十顆、乾魚二升、鹿脯卅斤、鹿醢一升、魚醢一升、兎醢一升、豚胉一升、鹿五藏一升、○中略三牲宍各一頭、鹿一斗五升、大羹料鹿一斗、鹽料

〔延喜式三十九内膳〕諸節供御料中宮亦同、下皆准之、

正月三節○中略

蘿蔔、味醬漬苽、糟漬苽、鹿宍、猪宍、押鮎、煮鹽鮎、瓷盤七口、高案一脚、長三尺五寸、廣一尺七寸、高四尺、

右從元日至于三日供之、○中略

節料

山城、大和、河内、和泉、攝津、近江、正月元日、七日、十六日、五月五日、七月七日、九月九日、十一月新嘗會節別各七荷、並以正税交易、令徭丁運進、○中略

右參河國進雉、餘國雜鮮味物、但近江國元日副進猪鹿、

〔侍中群要二〕日中行事

巳一剋奏日次御贄事○中略

又同侍一例○御厨所例云、延喜十一年十二月廿日官府、始定六ヶ國日次御贄、○中略近江國鹿四枝、猪宍四枚、已上二種元日料

〔厨事類記〕御産御膳

生物、鯛、雉、鹿、猪、或韮蒜盛之、

〔日本書紀一神代〕一書曰、○中略既而天照太神在於天上曰、聞葦原中國有保食神、宜爾月夜見尊就候之、月夜見尊受勅而降、已到于保食神許、保食神乃廻首嚮國、則自口出飯、又嚮海則鰭廣鰭狹亦自口出、

又獵山則毛麁毛柔亦自口出、夫品物悉備貯之百机而饗之、

〔古語拾遺〕昔在神代、大地主神、營田之日、以牛宍食田人、于時御歲神之子、至於其田、唾饗而還、以狀告父、御歲神發怒、以蝗放其田、苗葉忽枯損似篠竹、

〔日本書紀十一仁德〕三十八年七月、天皇與皇后居高臺而避暑、時每夜自菟餓野有聞鹿鳴、其聲寥亮而悲之、共起可憐之情、及月盡以鹿鳴不聆、爰天皇語皇后曰、當是夕而鹿不鳴、其何由焉、明日猪名縣佐伯部獻苞苴、天皇令膳夫以問曰、其苞苴何物也、對言牡鹿也、問之何處鹿也、曰菟餓野、時天皇以爲、是苞苴者必其鳴鹿也、因謂皇后曰、朕比有懷抱、聞鹿聲而慰之、今推佐伯部獲鹿之日夜、及山野、卽當鳴鹿、其人雖不知朕之愛、以適逢獮獲、猶不得已而有恨、故佐伯部不欲近於皇居、乃令有志、移鄕于安藝渟田、此今渟田佐伯部之祖也、

〔日本書紀二十九天武〕四年四月庚寅、詔諸國曰、自今以後、制諸漁獵者、莫造檻穽及施機槍等之類、亦四月朔以後、九月三十日以前、莫置比滿沙伎理梁、且莫食牛馬犬猿雞之宍、以外不在禁例、若有犯者罪之、

〔三代實錄三十五陽成〕元慶三年正月三日癸巳、僧正法印大和尙位眞雅卒、眞雅者俗姓佐伯宿禰、右京人、贈大僧正空海之弟也、〇中略和尙自淸和太上天皇初誕之時、未嘗離左右、日夜侍奉天皇、甚見親重、奏請停山野之禁斷遊獵之好、又攝津國蟹胥、陸奧國鹿腊、莫以爲贄奉御膳、詔並從之、

〔今昔物語十五〕北山餌取法師往生語第廿七

今昔、比叡ノ山ノ西塔ニ延昌僧正ト云ケル人ノ、未ダ下﨟ニテ修行シケル時ニ、京ノ北山ノ奧ニ獨リ行ケルニ、大原山ノ戌亥ノ方ニ當テ、深キ山ヲ通ケルニ、人里ヤ有ルト思テ行クニ、人里モ不見エズ、而ルニ西ノ谷ノ方ニ髣ニ煙ヲ見付タリ、人ノ有ル所ナメリトテ喜ビ思テ、忩テ歩ビ行ク、近ク寄テ見レバ、一ノ小サキ家アリ、寄テ人ヲ呼ベバ、一人ノ女出來リ僧ヲ見テ、此ハ何人ゾト問ヘバ答ヘテ云ク、修行者ノ山ニ迷ヒタル也、今夜許宿シ給ヘト、人家ノ内ニ入レツ、僧入テ見レバ、

柴ヲ刈テ積置タリ、僧其ノ上ニ居ヌ、暫許有テ外ヨリ人入リ來ル、見レバ年老タル法師ノ、物ヲ荷ヒテ持來テ打置キ奧ノ方ニ入ヌ、有ツル女出來テ其結タル物ヲ解キ、刀ヲ以テ小サク切ツヽ、鍋ニ入レテ煮ル、其ノ香臰キ事无限シ、吉ク煮テ後取リ上テ切ツヽ、此法師ト女ト二人シテ食フ、其後小サキ鍋ノ有ルニ水ヲ汲入レテ、下ニ大キナル木ヲ三筋許差合セテ、火ヲ燃ヤシ立テ、此ノ女ハ法師ノ妻ナリケレバ妻夫臥ヌ、早ウ馬牛ノ肉ヲ取リ持來テ食フ也ケリ、奇異ク餌取ノ家ニモ來ニケルカナト怖ロシク思テ、寄リ臥テ夜ヲ明サムト思フニ、後夜ニ成ル程ニ聞ケバ、此法師起ヌ、涌シ儲タル湯ヲ頭ニ汲ミ懸ケ沐浴シ、其後ニ別ニ置タル衣ヲ取テ著テ家ヲ出ヌ、恠ビ思テ僧竊ニ出テ、法師ノ行ク所ヲ見レバ、後ノ方ニ小キ菴有リ、其レニ入ヌ、僧竊ニ立聞ケバ、此ノ法師火ヲ打テ前ニ燈シ付テ香ニ火ヲ置ツヽ、早ウ佛ノ御前ニ居テ、彌陀ノ念佛ヲ唱テ行也ケリ、僧此ヲ聞クニ、此ル奇異キ者ト思ツルニ、此ク行ヘバ極テ哀レニ貴ク思ヒ成ヌ、夜明ケ離ルヽ時ニ、行ヒ畢テ菴ヲ出ヅルニ、僧値テ云ク、賤人ト思ヒ奉ツルニ、此ク行ヒ給フハ何ナル事ゾト、餌取ノ法師答テ云ク、己ハ奇異ク弊キ身ニ侍リ、此ノ侍ル女ハ、己ガ年來ノ妻也、亦可食キ物ノ無ケレバ、餌取ノ取殘シタル馬牛ノ肉ヲ取リ持來テ、其レヲ噉テ命ヲ養テ過ギ侍ル也、○下略

鎭西餌取法師往生語第廿八

今昔、佛ノ道ヲ修行スル僧有ケリ、六十餘國ニ不至ヌ所无ク行テ、貴キ靈驗ノ所々ヲ禮ケル間ニ、鎭西ニ行キ至ニケリ、國々ヲ廻リ行キケル程ニ、□□ニシテ忽ニ山ノ中ニ迷テ人无キ界ニ至ヌ、人里ニ出ム事ヲ得ムト思ヒ歎クト云ヘドモ、日來ヲ經ニ更ニ出事ヲ不得ズ、而ル間山ノ中ニ一草菴有ル所ヲ適ニ見付タリ、喜テ近ク寄テ其ノ菴ニ宿セムト云ニ、菴內ヨリ一人女出來テ云ク、此ハ人ノ宿リ可給キ所ニモ非ズト、僧ノ云ク、己修行スル間、山ニ迷身疲レ力无シ、而ルニ幸ヒ此ニ來レリ、譬ヒ何ナル事有ト云トモ宿ベシト、女云リ、然バ今夜許宿リ給ヘト、僧喜テ菴ニ入リヌ、

〇中略此ノ持來タル物共ノ食ヲ見レバ、牛馬ノ肉也ケリ、僧此レヲ見ルニ、奇異キ所ニモ來ニケルカナ、我ハ餌取ノ家ニ來ニケリト思テ、夜ニハ成ヌ、可レ行キ所无ケレバ只居タルニ、臰キ香狹キ菴ニ滿タリ、穢ク佗キ事无レ限シ、

〔今昔物語 三十〕住二丹波國一者妻讀二和歌一語第十二

今昔、丹波ノ國□□ノ郡ニ住ム者アリ、田舍人ナレドモ、心ニ情有ル者也ケリ、其レガ妻ヲ二人持テ家ヲ並ベテナン住ケル、本ノ妻ハ其ノ國ノ人ニテナン有ケル、其レヲバ靜ニ思ヒ、今ノ妻ハ京ヨリ迎ヘタル者ニテナン有ケル、其レヲバ思ヒ增タル樣也ケレバ、本ノ妻心踈シト思ヒテゾ過ケル、而ル間秋北方ニ山郷ニテ有ケレバ、後ノ山ノ方ニ糸哀レ氣ナル音ニテ鹿ノ鳴ケレバ、男今ノ妻ノ家ニ居タリケル時ニテ、妻ニ此ハ何ガ聞給フカト云ケレバ、今ノ妻、煎物ニテモ甘シ、燒物ニテモ美キ奴ゾカシト云ケレバ、男心ニ違ヒテ、京ノ者ナレバ、此樣ノ事ヲバ興ズラントコソ思ヒケルニ、少シ心月无シト思テ、〇下略

〔海人藻芥〕四足ハ總テ不レ備レ之、然ヲ吉野帝後村上院ハ、四足ノ物共ヲモ憚ラセ給ハズ聞召シケルトカヤ、サレバ御合體ノ後、男山マデ御幸成ラセ給ヒケレドモ、又吉野ノ奧ヘ還幸成セ給フテ、都ヘハ終ニ一日片時モ入セ給ハズ、是ハ併天照太神ノ神意ニ違ハセ給ヒケル故ナリトゾ、人皆申合ヒケル、

〔鹽尻 三十五〕或曰、我尾敬公〇德川義直御狩の時、鹿を御家人に賜ふ、鹿食の穢三日也と仰られし如何、予〇天野信景曰、公の御博識當時誰か其右に出ん、是を考ふるに、延喜式曰、凡觸穢云々、六畜喫レ肉三日云々、法曹至要抄にも亦曰、喫レ鹿の穢三日といへり、是私家の事に非ず、古へは天子元三の御膳にも獸肉を奉りし事、江家次第等に見へたり、其儀を用ひ給ひしにや、

〔兎園小說 五集〕奧州南部癸卯の荒饑

天明三年癸卯十一月十一日、奥州三戸郡南部内藏頭殿領分、八戸の惠比須屋善六より、本店江戸田所町かど、井筒屋三郎兵衞へ遣し、書狀左の如し、〇中略

一捨牛馬は御制札第一之御法度に御座候へ共、此節悉捨申候、右之牛馬を乞食共引參り、皮をはぎ鹿と申候而賣候を、馬と存ながら價の下直に任せ馬肉を買ひ、能鹿と申候、直段平生のおつとせい抔の如く、目方にて賣買致し、鹿に不限何品にても食物に相成候品、總て魚等の直段に御座候、

〔饌書〕家猪　貴南產、聞薩抵琉球、一島美一島、予嘗謁護浙船、屢食浙猪、嫩膩無儔、琉視兩浙、又差十度、其美可想、浙商楊嗣元曰、殺猪宜先截喉取血、否則膻、予〇羽倉則宰雞鼈、亦從此法、大腿夏月可貯、其經久敗鯗者、漬水田一夕、鮮如新乾、高秋帆云、

野猪　生向三歲肥膩可賞、而出近京諸山者、白肉厚嫩、爲東坡肉尤妙、此物脂膩、然視鍋脂易去、蹄非惡脂、寇宗奭曰、味勝家猪、亦非通論、畢竟野雞之於家鷄、野猪之於家猪、一野字不脫得、

大牢　推彥府、白者爲最、黃者亞之、此物膩味雖濃、作湯澄瑩食之、口內覺爽、寔爲貴品、鼓藏亦佳、彥府食牛飼以胡麻、然與之不多、過多則斃、

小牢　亦貴品、多啖愈知其美、

羚羊　味類野鴨、故京人呼曰兒鹿、毛色帶青、故奥人曰蒼鹿、挂角崖樹、故飛人曰壁鳥、門富鳥、

熊　冬月坎居不食、斯時脊肪兩條瑩皙如玉、而芳味殊絕、謂之熊白、

鹿　稱春牝秋牡、其實俱不如寒候之美、鹿賞膂肉、後脚亞之、唯要淨去膜筋、否則臭、

兎　黃色爲最、灰色亞之、山草萌時曰芽兎、亦美、兎醢方、碎肉百星、枯鹽十二星、麴三十星、加椒蔥二三星、甜酒和拌、封藏壺中、六七十日乃成、兒雁野雞照此法亦佳、

〔再校江戸砂子一〕補　獸店　平河町三町目にあり、毎年冬より春まで獸をひさぐ店おほし、

〔松屋筆記 九十七〕肉市

按文化文政年間より以來、江戸に獸肉を賣家おほく、高家近侍の士もこれを喫者あり、猪肉を山鯨と稱し、鹿肉を紅葉と稱す、熊、狼、狐、狸、兎、鼬鼠、鼯鼠、猿などの類獸店に滿て、其處を過るにたへず、又蝦蟆を喫者あり、いづれも蘭學者流に起れる弊風也、かくて江戸の家屋に不淨充滿し、祝融の怒に逢事あまたゝび也、可哀可歎、

〔皇都午睡 三編上〕猪鹿の肉を、京攝にて鹿と云ひ、山鯨と異名すれど、江戸にてはもゝんぢい、又もゝんがァと云ふ、文華日夜にひらけて、牡丹紅葉などゝ呼ことゝなりぬ、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕獸肉　皇國モ上古ハ、貴賤トモニ食之也、天武帝四年勅テ是ヲ食スコトヲ禁止シ玉ヒシ後ハ食スルコトナシ、然レドモ海江ニ遠キ山家ニテハ、猶密ニ食セシナルベシ、予ガ覺ヘテハ、大坂本町橋西邊ニ、冬月ノミ葭簀ヲ敷キ、弓張挑燈ヲ置テ、夜分ノミ賣之、其夫ハ渡邊村ノ穢多也、唯二三所ノミ鹿肉ヲ專トス、買之者ハ小祿武家ノ奴僕等ノミ、

大坂モ文化頃ヨリ諸所此店アリ、然レドモ葭簀店等ニテ、沽劵外ノ地ノミ也、

江戸ハ麹町ニ獸店ト云テ一戸アルノミナリシガ、近年諸所賣之、横濱開港前ヨリ所々豕ヲ畜ヒ、開港後彌々多ク、又獸肉店民戸ニテ賣之コト專也、開港後ハ烏鍋豕鍋ト記シ招牌ヲ出シ、鍋燒ニ煮テ賣ル店モ所々ニ出タリ、

三都トモニ、獸肉賣店ニハ異名シテ、山鯨ト記スコト專ラ也、又猪ヲ牡丹、鹿ヲ紅葉ト異名スト、虎肉アラバ竹ト云ン歟、

〔江戸繁昌記 初集〕山鯨　凡肉宜葱、一客一鍋連火盆供具焉、大戸以酒、小戸以飯、火活肉沸漸入佳境、正是樊噲貪肉死亦不辭、花和尚醉爭論大起、鍋値約有三等、小者五十錢、中而百錢、大則二百近歲肉價漸高、略與鰻鱺頡頏、然其味甘脆、且功驗之速人孰論値、其獸則猪、鹿、狐、兎、水狗、毛狗、子路、九尾羊等、

倚疊有焉、麀鹿攸伏、麀鹿濯々、不狩不獵、瞻有懸特、如狼剌以庖刀、蓋所以爲惡獸、丁々鼓刀屠之、手之所觸、足之所履、砉然嚮然、因便施巧、無不閑解、行人止而觀焉、聞天武帝四年、令天下始禁獸食、自非餌病、不許輙啗、世因謂曰藥食、前日江都中稱藥食舖者纔一所、麴街某店是而已、計二十年來此藥之行、此店今至不可復算數、招牌例畫落楓紅葉、題以山鯨二字、雖係藥食、猶避國禁、作意所爲蓋隱語耳、都人字曰魍魎、亦不顯言之故、已非謂妖怪也、前日麴街所鬻之肉、包苴必用敗傘紙、今皆穿焉、則都下一歲幾万敗傘不復給於用也、

〔鹽尻　五〕信州諏訪の祠官、鹿食無穢の章を出し、妄りに火を穢す、恐くは佛家の意より出たり、今其札を見れば、神代の故にあらず、業盡有情雖放無生身同證佛果と云たり、是全く佛者方便の說なり、

〔安齋隨筆　前編　七〕一吾國忌肉食　源元珍柏崎永以　日本風土輯說云、德川神君駿府御隱居ノ日、彼地淺間神主總社宮內某に問て宣ハク、當社ノ產子として產土神ノ甚嫌はせらるゝ、神誡とて、決して獸肉を食する事を忌、尤山一ッあなたの信濃の諏訪ノ社にては、彼神の許可として、產子平常に獸を食し、剩其社の祭禮には、七十二ノ鹿ノ頭を備へ祭ると云、此各別の樣子は如何、宮內答ヲ申サク、上古ハ諸國專ラ獸を食したる事、既日本書紀に擧し如し、然るに凡長門國萩のあたりより陸奧津輕の地に至て、此日本の正中を山一筋に續て南北を隔たり、是故に其山の東南の諸國は甚溫暖の國也、又其山の西北の諸國は甚寒冷の國也、されば東南の方は人民漫に獸肉を食すれば、蒸熱して惡病を煩ふ事、古今眼前に顯然たり、是はこれ公義の制禁として下知せられんに、東南の地は、肉食には不合ものゆへ、食すれば惡病を受く、日本は小國なれば、ひたすらに獸を殺せば、其類盡て民用を闕く、必ず食する事勿れと、嚴密の公命出たりとも、一文不通の土民其口の爲に、其身を抛て、中々其禁制を守る事あるまじく候、然るに其產土神の嫌ひ忌みたまふと云へば、

さすがに人情の自然、正路の思より他人の食するを見ても爪はじきして、公儀の掟、父母の戒よりも心より能く恐れ愼むゆへ、いつとなく神嗣と稱して忌む事嚴重也、適九國のあたり獸食不忌土風ありといゑども、其忌む方の宮社國人に向ては、口を覆ふの耻情あり、又かく山の西北はいづれも寒國、殊に信濃は別て嚴寒の地、又當國富士の根方なども無雙不毛の地、至極冷凍にして、此民常に食に乏し、是等の土地剩魚物を闕く、されば不ㇾ得ㇾ止事して獸肉を食シ候、因ㇾ茲其產土神も祭祀に獸肉を享ケたまひ、其產子も神の制禁忌もなし、是皆神慮其土地に應じ給ひ、自然の御惠也と答申たる時、神君甚感心し給ひ、いかにも其方の申す處、是定に日本肉(シヽヒ)日を忌むの眞理也、別して恐れ愼むべき事也と仰られしと也、

〔多波禮具左上〕おほいにたなうゑ(飢饉)せし時、もろこしにては人あひはむといへる事、紀傳にいかほども見えたり、此國にては、つひにきかず、けものゝしゝさへいみてくはぬゆゑなめれと、或人のかたりき、かみのつかひなりといへるとりけもの、そのうぢこ(氏子)はくはず、かみのしづめたまへる山は、こがねしろかねありても、むさぼれる人ひらきあけんとはせず、いつまでもかくありたき事なり、

野菜魚鳥賣買期節

〔德川禁令考四十九魚鳥野菜諸食物〕貞享三寅年五月

野菜もの之儀節ニ入候日より賣出之事

覺

一生しいたけ　正月節ゟ四月迄　　一つくし　三月節ゟ　　一ばうふう　二月節ゟ

一わらび　三月節ゟ　　一たで　三月節ゟ　　一葉せうが　三月節ゟ

一ねいも　三月節ゟ　　一竹の子　四月節ゟ　　一なすび　五月節ゟ

一白瓜　五月節ゟ　　一びわ　五月節ゟ　　一眞桑瓜　六月節ゟ

一さゝげ　六月節ゟ　一りんご　七月節ゟ　一梨子　八月節ゟ十一月まで
一めうど　八月節ゟ　一松たけ　八月節ゟ　一ぶどう　八月節ゟ
一御所かき　九月節ゟ十一月迄　一みつかん　九月節ゟ三月迄　一久年母　五月節ゟ三月迄

右之品々致商賣候儀、先年月切ニ御定被成候得共、自今以後ハ此書付之通、節ニ入候日より可致商賣之、魚鳥之類ハ時節かまいなく、どれ次第可賣之、然共出候節も過分に直段たかく商賣仕間敷候、前方も相觸候通、獻上之肴たりといふ共、勿論總而之肴も彌以直段高く商賣仕間敷候、若右之趣相背ものを於在之ハ、急度曲事可申付もの也、

五月

○按ズルニ、此後元祿六年十二月ニモ令ヲ下シテ、魚鳥野菜發賣ノ時期ヲ制限セリ

〔德川禁令考四十九魚鳥野菜諸食物〕寬保二戌年六月

魚鳥并野菜物賣出時節之事

覺

一ます　正月節より　一あゆ　四月節より
一かつほ　四月節より　一なまこ　九月節より
一さけ　九月節より　一あんかう　十一月節より
一生たら　十一月節より　一まて　十一月節より
一白魚　十二月節より　一あいくろ　三月節より
一ぼとしぎ　七月節より　一がん　十月節より
一かも　十月節より　一きじ　九月節より
一つぐみ　九月節より　一生しいたけ　四月節より

一生わらび　三月節より　一竹のこ　四月節より
一さゝげ　六月節より　一松だけ　八月節より
一なすび　五月節より　一白うり　五月節より
一びわ　五月節より　一まくわ瓜　六月節より
一りんご　七月節より　一なし　八月節より
一ぶどう　八月節より　一御所がき　九月節より
一くねんぼ　五月節より　一みつかん　九月節より
一つくし　二月節より　一ぼうふう　二月節より
一たで　三月節より　一ねいも　四月節より
一めうど　八月節より　一葉せうが　三月節より

右品々貞享年中、元祿年中ニも相觸候通ニ心得、此書付之通、來正月より商賣可ㇾ仕候、初而出候節も、直段高く商賣仕間敷候、前方も相觸候通、獻上之品たりといふ共、各別高直ニ商賣仕間敷候、

右之趣相背もの於ㇾ有ㇾ之ハ、可ㇾ爲二曲事一者也、

十月

別紙之通、去酉十月町觸申付置候間、右節より以前之品ハ相求申間敷候、國々在々よりも江戸表江賣不ㇾ出樣ニ、御料ハ御代官、私領ハ地頭より可二相觸一候、

但在所之品、前々より獻上之類ハ、唯今迄之通可ㇾ被二心得一候、

右之通可二相觸一候

六月

弘化元巳年三月十三日

時節外れ之野菜もの賣出間敷事

覺

野菜もの賣買觸之元、新生姜貝割菜迄も賣買差支候趣ニ付、右者初もの〻と申ニも無レ之候間、唯今迄之通賣買不レ苦旨、去ル寅年申渡候處、此節ニ至り候而ハ、右作り方ニ事寄、時節外れ之品をも作出賣買致し候趣相聞、如何之事ニ候、先達而も相達候通、假令御膳御用ニ候とも、一旦停止之品ハ決而御用ひ被レ遊間敷旨、御沙汰も有レ之候儀ニ付、右樣格別難レ有思召之程、此上ニも下々迄厚相心得、去ル寅年相觸候通相守、猥に時節外れ之初もの等賣買致間敷旨、町中江可レ被二申渡一候事、

右之通、町奉行江相達候事、

〔易林本節用集言辭〕初物(ハツモノ)

〔書言字考節用集服食六〕初物(ハツモノ)

〔倭訓栞中編十九波〕はつもの　俗語にはつもの七十五日といへり、世説故事苑に、家康貨一夫始來、七十五日如二盤玉轉一、次七十五云々、と見えたり、よて穀菜の新産も、其初めつらしく賞愛すべきをもていへる成べし、

〔俚言集覽波〕初物七十五日　俗に初物をくへば、七十五日生延ると云は、訛傳なるべし、前後七十五日の間は、なべて初物なりと廣くいひたる詞なるべしと云り、又一說花墜て後七十五日、初めてその實食ふべしといへり、

〔殿中申次記六月二日〕禁裏樣へ參
一初瓜　一籠　佐々木中務少輔入道

八月朔日

一初鯇禁裏樣へ参　一折例年進上之佐々木四郎三郎略○中一初雁禁裏樣へ参　一例年進上之朝倉彈正左衞門尉

十月三日

一初鱈　三　武田大膳大夫

〔大館常興日記〕天文十年正月十一日、一初鮒十六角霜臺より、爲年始御祝儀進上之、書狀在之、每年如此

今日の日付也、仍則以宮內卿御局、致披露之心へて可申由被仰之也、

〔吉原雜話〕初松魚の咄し

一紀の國屋文左衞門が紀文本宅、三十間堀なり、大巴屋とやらへ來り遊びし頃まはし方十兵衞といふもの、異名母衣重兵衞とて、淺草祭に山の宿の大母衣誰れとて荷ふ人なきを、此者一人にて負ふてさわ數邊まはりたる大力なり、故に其名あり、佐野次郎左衞門〻揃手の一ばん、ひやうごや八ッ橋ぎ、或時紀文紀文俳名千山重兵衞にいふは、ことしは初松魚是非に此里にて喰ひたきものなり、其方がはたらきにて、誠に江戶に一本も見へぬうち料理してくふべしと申付ける、かくて重兵衞肴問屋殘らず賴み置き、前金をうち、初日入來りたる船をば悉く買もとめて、頓て迎ひの人を遣し、紀文入來りけるに、鰹たゞ一本を料理して出しける、大勢の牽頭末社あとをはやく〳〵と聲を懸れども、唯一本出したるのみなり、かくてはもどかしきとて、紀文直にはしごより下り、もはや魚はなきかと云時、重兵衞庭の大半切二ッ三ッ蓋をとり、是程御座候得共、初鰹はめづらしきが賞玩なり、あとは家內のもの近所の人々にふるまい申すべしとて、一向に出さず、其時當座の褒美とて、金五十兩くれ、後々も重兵衞が氣象を嬉しがりて、町屋敷など買て遣しけるとなり、

〔護草小言〕二太平日久シク驕奢風ヲ成シ、食味新奇ヲ競フ、獨活新芽ナド、土室ニ養ヒ其出ルコト尤モ早シ、其他モコノ類多シ、コレハ鬱養强孰ト云ベシ、後漢安帝紀曰、凡供薦新味多非其節、或鬱養强孰、或穿掘萌芽、味无所至、註ニ鬱爲土室蓄火、使土氣蒸鬱而養之、强使成孰也、トイヅ方モ同ジコトナリ、

興宴一種物

〔倭訓栞中編二伊〕いつすもの　一種物は朝廷古來の詞、各一種を隨身して、殿上に於て興宴ありと埃嚢抄に見えたり、保延三年に始れり、百練抄にも見ゆ、

〔壒嚢抄二〕イッス物ト云ハ何事ゾ

常ニ烏目卄文ノ厚サ一寸アル故ニ、卄文各出ヲ一寸物ト云リ、甚下賤ノ俳言也、一種物ナルベシ一種物ト云事ハ、朝廷古來詞也、喩ヘバ各一種物ヲ隨身シテ、殿上ニ於テ興宴アリ、是ニ擬ヘテ下樣マデモ、各一種物ヲ隨身シテ會合スル也、此事昔ハ常ニ院宮ニ於テ在ケル也、

〔松屋筆記九十五〕一種物、汁講、

一種物の事、源氏の注釋どもに見えたり、舊本今昔卄の七語に、各一種ノ物酒ナドヲ出シテ遊ブ日也と見ゆ、九州、四國、水戸邊にて汁講といふ事有、一種物の遺風也、

〔碩鼠漫筆四〕一種物と云事

古への興宴に一種物といふ事あり、さるは各一種の肴物を携へ、便宜の所に集會して、盃酌の興を催さる丶事と見えたり、こは舊記どもに散見せるを取摭て參考するに、おのづから其事の樣しるかり、

〔日本紀略四村上〕康保元年十月廿五日丁卯、是日於左近陣座、諸卿有一種物、魚鳥珍味每物一兩種、於中重調備之、參議雅信重信儲菓子飯、本陣儲酒、自殿上藏人所給菓子等、左大臣〇藤原實賴早退出不預此座、辨少納言外記史同預之、　十二月二日甲辰、諸卿於左近陣座有一種物事、

〔小右記〕永觀三年〇寬和元年三月四日戊申、晚景參院、〇圓融右大臣、左右兩將軍、三位中將等參入、各遣取一種物、頻有盃酒事、　廿日甲子、早朝參院、依物忌修諷誦、殿上人各出一種物飲食、

〔續古事談二臣節〕大入道殿〇藤原兼家攝政ニオハシケル時、法住寺ノオトヾ〇爲光ヨリハジメテ、オホクノ上達部、一種物ヲグシテマイリアツマリ給ケリ、カチテチギリアリケルナルベシ、閑院ノ大將

ハ、銀ノ鯉ノ腹ノ中ニ、コナマスフユコミヲリヒツニ入テイレラレタリ、小一條大將○濟時ハ、銀ノ鮨鮎ノ桶ニ、アユヲヲリビツニ入テイレラレタリ、左衞門督重光ハ、酒一瓶子、雉一枝、春宮權大夫公季ハ、銀ノ葉餠、修理大夫懷遠、俎、攝政殿ノ御マウケアリ、盃酌管絃アリテ、人々ノ祿、隨身ノコサシマデタマヒケリ、右大臣ミヅカラ馬ノツナトリテイデ給ヒケリ、

〔法成寺攝政記〕寬弘二年五月十三日庚申、有庚申事、儕同之、作文、殿上人一種物持來、

〔左經記〕寬仁元年九月卅日乙丑、籠候內御物忌、今日於殿上有宇佐使餞事、兼日以廻文告示一種物可被出之由於人々、及晚始事、內藏寮儲使前物令居殿上人盤上、或人々使前物藏人頭用意云々、而依事忽昨日召仰內藏寮也、或先例仰此寮云々、

〔殿曆〕長治二年三月二日己亥、今日無別事、申剋許右大將二位、大納言別當、宰相中將忠敎、右大辨宗忠、殿上人一兩各有一種物、興尤多、及曉更事了、人々退出、件一種物皆美食物等也、於前包丁、今日夜神妙有興、余以下立舞、

〔百練抄六崇德〕保延四年十月廿九日、殿上一種物十物、

〔續古事談一王道后宮〕殿上ノ一種物ハ、ツネノ事ナレドモ、久シクタエタルニ、崇德院ノスヱツカク、頭中將公能朝臣ハ、絕タルヲツギ廢タルヲ興シテ、神無月ノ、ツゴモリ比ニ、殿上ノ一種物アリケリ、サルベキ受領ナカリケルニヤ、クラヅカサニ仰テ、殿上ニ物スヘサセテ、小庭ニウチイタヲシキテ火ヲオコス、人々酒肴ヲグシテ參テ、殿上ニツキヌ、頭中將ノ一種物ハ、ハマグリヲコニ入テ、ウスヤウヲタテヽ、紅葉ヲムスビテカザシタリ、ハマグリノ中ニタキ物ヲ入タリケリ、瀧口コレヲトリテ殿上口マデスヽム、主殿司ツタヘトリテ大盤ニヲク、頭中將トリテ人々ニクバラレケリ、人々トリテケ、ウジアヘリ、コト人々多ハ雉ヲイダセリ、主殿司トリテタテジトミニヨセタツ、信濃守親隆大鯉ヲイダセリ、庖丁ノ座ニヲキテ、御厨子所ノ預久長ヲ召テトカセントスルニ、ソノ事ニタヘズトテキラズ、御鷹飼ノ府生敦忠鳥ヲカタニカケテマイレリ、小庭ニ召テ庖丁セサ

ス、一二獻藏人季時信範スヽム、少將資賢タケノハニヲク露ノイロトイフ今樣ヲウタフ、藏人辨朝隆三獻ノカハラケトル、又頭中將ノスヽメニテ朗詠ヲイダス、佳辰令月ノ句ナリ、頭中將朝隆ガヒモヲ一リ、人々ミナカタヌグ色々ノ衣ヲキタリ、用意アルナルベシ頭中將朗詠、雖三百盃莫辭ノ句ナリ、ヤウ／＼醉ニノゾミテ、資賢白ウスヤウノ句ヲハヤス、主殿司アコ丸コトニタヘタルユヨリテ、クツヌギニメシテツケシム、人々亂舞ノ後、ミコヱイダシテ座ヲタチテ、御殿ノヒロヒサシニテナダイメンハテヽ、宮ノ御方ニ參テ、朗詠雜藝數反ノ後マカリイデケリ、殿上ニテ人人連歌アリケリ、

〔續世繼 六花散庭の面〕右大臣公能のおとゞ、○中略藏人頭におはせし時も、殿上の一す物し、○下略

地火爐次

〔日本紀略 十一條一〕寛弘元年十月十七日丁酉、於殿上有地火爐次事、内大臣○藤原公季奉仕、

〔古事談 一王道后宮〕一條院御時、喚諸卿於御前渡殿東第一間、立地火爐於清凉殿東廂、庖丁、讃岐守高雅、伊豫守明順朝臣奉光等也、先供御膳、○下略

〔續古事談 一王道后宮〕一條院御時、臺盤所ニテ地火爐ツイデト云事アリケリ、左大臣○藤原道長傳大納言○藤原道綱ナムドツカウマツラレケリ、大納言ハ銀ニテ土鍋ヲツクリテ、ヒサゴヲタテヽ、イモガユヲイレタリケリ、中ノ渡殿ニ上達部候テ、清凉殿ノ廣庇ニ、庖丁ノ人々高雅明順ナド候ケリ、供御マイラセ、人々ノ衝重スヘテ、御酒シキリニマイラス、管絃ヲ奏ス、醉ニノゾミテ傳大納言タチテ舞ホドニ、冠オチニケリ、人々咲アヘルニ、廣幡ノオトヾアザケラレケルヲキヽテ、此大納言何ゴトイフゾ、妻ヲバクナカレテトイハレタリケル、聞人ハヂヲシラズウタテキ事也トゾ云アヒケル、

汁講

〔玉勝間 十二〕汁といふ饗

甘露寺元長卿記に、於姉小路三位亭有汁、また内藏頭有招事、汁張行、など見えたり、今の世にも田

鬪食

舍にて汁といふことあり、客おの〳〵飯をばおのが家より持來て、其家には菜と汁をまうけて饗する也、國によりて汁講ともいふとぞ、

〔桃源遺事 中〕西山公〔光圀〇德川〕御逝去の年、御病中に馬場左五右衛門高道、其外御前に相詰候者どもに仰られ候は、むかし世に汁講といふ事あり、その樣子は客を請候とては、其客ども銘々に飯をめんつうといふ物などに入携へ來り、亭主は唯汁一色のみこしらへ、能時分汁を鍋のまゝ座敷へもち出、うち寄賞味もてはやして、此外には何のもてなしと申儀一ツもなけれども、興に入咄し候由、されば儉約の義はもとより、諸士及び百姓町人まで堅く相守るべき旨、度々油斷なく申渡事にて候得ども、治世ゆゑにやまゝ奢り、客受候せつは、分限に過て甚だ美麗をいたし候由相聞え候、それに付大森典膳〔信一、西山にての御家老なり〕、汁講を再興仕り、其方共も順々に興行仕候者、自然と城下および領内にも廣まり、美麗成る振舞相止み申べきかと覺し召候由仰られ候、依之御近臣ども、仰のごとく汁講を初め申筈にいひ合候處に、西山公御病氣重らせ給ひ、間もなく御逝去なされ候故、汁講一度も興行いたさず、殘念のよし左五右衛門度々申出し候、

〔諸國圖會年中行事大成 一正月〕十日

十日酎羹　是は京都町中、一町限の坊正町人の會合始なり、其式町々會所に集り、先代京兆尹より出さるところの法令、幷に其町にて定置所の掟等數條を讀みてこれを守らしめ、此式畢て饗宴をなすとき、會合の面々、我宅より膳椀飯菜迄も携來て、頭屋一汁を設け出す、これを十日汁といふ、

〔瓦礫雜考 二〕團魚會（ダンギヨクワイ）　すつぽん

俗にうなぎなどを賭にして多く食ふものあり、いとたはけたるわざなり、唐人もかゝることをするよし見えたり、括異志云、今時食鼈之人、心既好食、又招賓友、聚會而食、號團魚會、彼此以所食多

寡爲勝負云々とあり、鼈は土鼈にて、今すつぼんといふもの也、圓魚といへるもこの物の一名なり、江戸の俗にフ[illegible]といひ、京師の俗にマルといふも、そのかたちによりて異名つくること同じ意也、もとすぼんといふは、かれが鳴聲のすぼんすぼんと聞ゆればなり、夫木集のかめのなくなるといふ歌も、此をよめるなるべし、

〔視聽草 三集 六〕飲食鬪會

文化十四年兩國柳橋於萬屋八郎宅、大酒大食之會連中拔群之分、書拔左之通、○中略

飯連 帶之茶漬茶わんにて、萬年味噌茶漬之香之物計、

一五拾四盃 唐辛五わ　淺草 和泉屋吉藏 七十三才　一四拾壹盃　小日向 上總屋儀右衞門 四十九才

一六十八盃　三川島 三左衞門 四十一才　右之外多といへども略之

鰻組

一代金壹兩三分 筋違 本郷春木町 吉野屋儀左衞門　一代金壹兩壹分貳朱 中筋 深川仲町 萬屋吉兵衞

一代金壹兩貳分 同 めし七盃　淺草 岡田屋千藏　一代金壹兩貳朱 めし五盃　兩國米澤町 八木屋善助　右之外略之

そば組 二八、中盛 上そば

一五拾七盃　新吉原 桐屋五左衞門 四十三才　一四十九盃　淺草駒がた 鍵屋長助 四十九才

一六十三盃　池之端仲町 山口屋吉兵衞 三十八才　一三十六盃　神田明神下 肴屋新八 三十八才

一四十三盃　下谷 御屋敷者 五十二才　一八寸重箱ニ九盃半 豆腐汁三盃　小松川 吉左衞門

右山岡子正より借寫

〔筆のすさび 三〕大食會　いつのころか、備後福山に大食會といふことをはじめしものあり、其社の人皆夭折せり、ひとり陶三秀といふ醫者ありしが、これははやくさとりて其社を辭して、六十餘までいきたり、予が若き頃三秀が甚だ小食なるを見て、其よしを問ひしに、其社中皆異病にて

死し、おのれ減食してまぬかれしといふ、其後近村平野村にまたこの事はやりて、人多く異病をやみぬ、其社中に清右衞門といふ若者あり、膂力も人にすぐれ、無病なりしが、ふと遺溺す、それよりしげくなりて、つひに坐上に溺するを覺えず、發狂して死したり、食ふてすぐに食傷はあらざれども、つもり〳〵て不治の病となるなり、一日に五合の食は吾邦の通制なり、是にて飛脚をもつとめ、軍にもいづるなり、されば人々心得べき事にこそ、軍事には一升、戰の日は二升のかては、其時々の事にて常にあらず、

食禁

〔律疏職制〕凡造ニ御膳一、誤犯ニ食禁一者、典膳徒三年、(謂造ニ御膳一者、皆依ニ食經一、經有ニ禁忌一、不レ得ニ輙造一、若乾脯不レ得レ入ニ黍米中一、莧菜不レ得レ和ニ鼈肉一之類、有レ所レ犯者、典膳徒三年、)

〔庭訓往來〕禁好物注文、合食禁日記、任ニ藥殿壁書一可レ寫給一候、

〔倭訓栞中編六久〕くひあはせ　庭訓に合食禁ともみゆ、相反し相畏る、物を一度に食合する也、

〔庖丁聞書〕一盛合せぬ品々

猪ニ兎　辛螺にこんにやく　雉子ニ狸　鯉にさめのらほ　干鱈ニ榮螺　鮭ニいるか

右喰合る時は、百日の内に必ず大病請る也、

〔養生訓四飮食〕同食の禁忌多し、其要なるをこゝに記す、　猪肉に生薑、蕎麥、胡荽、炒豆、梅、牛肉、鹿肉、鼈、鶴、鶉をいむ、　牛肉に、黍、韭、生薑、栗子をいむ、○下略

○按ズルニ、食禁ノ事ハ、尙ホ方技部醫術篇ニ在リ、宜シク參看スベシ、

食法

〔世俗立要集〕一食事ノ樣

サチアラン物ヲバ、懷ニセヨト云ナリ、スベテハレニモケニモ、盤臺ノ上ニマサナゲニクヒチラス事ハスマジキ事也、物一モ盤臺ニコボシチラスベカラズ、サワ〳〵トクフベシ、菓ヲ食シテ、サチ皮イタジキニモ、庭ニモナゲチラス事ハウタテキ事也、主君ノ御前ナンドニテハ、スコシモチラサズシテ、タヽウガミニモ取入ニ立ベシ、サシモナカラン所ニハ、ヒトヽコロニシラクベシ、將

門カユヲ飲殘シタルヲ、ニハニシヤクトステタリケルヲバ、王相ナシトハシリケリ、ユヲノミノコシテ庭ニスツル事ハ、心ヲトリスル事也、又主君ノ前ニメシチラシタラム物ヲバ陪膳ノ物ワザトヒタラストモ、便ニトリテスツベシ、ムナシキ折敷坏物ノクヅナンドツモラスベカラズ、

〔門室有職抄〕事ヲ始次第〇中略

飯ヨリ左ノモノヲサシコシテハサムベカラズ、魚ノヤキタラムハ、ムシリチ多不可食、鱠ハカイシキノ紙ノミエルマデ、肉ノ子ナドヲ不可食、口ハ、骨ナガラ可食、不然者不可食也、シギツボハ食了後、如元フタヲヲホウナリ、汁ノミハ鯉ノワタイリナラバ、齊太ガ所バカリヲハサミアゲテ可食、

〔門室有職抄〕入客之儀〇中略

初對面之外ハ、雖尋常之人可勸坏飯、村中凌遠遠之路來人、不勸膳者頗無心事也、至盃膳者、近隨官位也、但無左右客人前々勸歟、此條頗不甘心云々、凡食事間、俗家ニハ頗以習多之、僧中ニハ無別樣云々、其中ニ飯ヨリ左ナルアハセヲ、及箸食事不可有云々、又敬人ニハ以高坏可勸、侍品ニハ折敷常事也、

〔大饗雜事〕一欲食飯先取最花事

一食汁了、汁土器置机下事、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一客人のしやうばん仕候へと仰あらば、座敷にて肴のすわりてくふ時は、すひものなどの汁をすふ事あるべからず、二はし三箸くふて後汁をすふべし、

一人前にて飯くふ樣之事、人より後にくひ初め、箸をば人よりさきに置也、ひや汁をうくる時は、箸持たる手にて、左のすわうの袖をかい取て請べし、汁のさいしん引人の前に來る時、先すふて

出す事ひけふなり、又何とうまき二汁ひや汁也共、かけてくふべからず、大汁請べし、もしひや汁などはくるしからず、又汁の中なる魚鳥の骨を折敷のすみへ取出す事、ひけふ第一也、

一こは飯などくふ樣、縱箸すわりたり共、箸にてくふべからず、箸にてすくひて左の手の上に移して手にてくふべし、さりながら汁候はゞ、箸にてくふべし、

一鷹の鳥喰樣、努々箸にて挾喰べからず、手にて喰べし、若又汁に也候はゞ、たゞはさみ手にて一箸くふべし、其後はすひたるべし、〇中略

一しきの御飯などまいる事、ずゑの御飯をきこしめす也、それも主人の右のかたにちかき物を參らする也といへり、これは御手むきなる故と云々、御こづけをすゑに參らせ置も、御手がけのため也、〇中略

一しきの御飯之事、是はむねとの大しんの御もてなしと云事有、其時すべき事なり、それを只の祝言之時、りやく儀に少もる也、二本立三本立といふも、飯を二樣に參らするを云也、一番に本飯也、是はくろ物として、こはき飯を盛て、紙をたゝみて帶にする也、其帶をば片むすびにして、主人の御前の方を結めをする也、それに御具足を十二盛也、次には二本立、是もこはき飯を常のごとくに盛て御具足をば色々に盛也、此外に御こづけとて、かきわけて其上に汁をかけて參らする也、御飯には、三本ながら御しるのおいせんもあれども、汁に付てまいるには、こづけの御めしに何れの汁にても、きこしめし度をとりて、きこしめすべし、三本立は、姬の飯に計御手をかくる也、こは御物くろ御物と云は、はうをば只まいらせ置までの事也、今時分はかやうの御物をきこしめすやう、しりたる人すくなきゆへか、ひめの御物といふは、常の飯の事也、何樣にも飯よりの方にもりたる具足を、飯の上より箸をこしてはさみて喰べからず、右の方なる具足と前のぐそくをまいるべき也、こづけの上にかけて參らする御汁は、ひしほいり等也、さては、たゝみの汁也、た

たみの汁とは、色々のうちな等也○中略

一物をくひて箸をば折敷に置て酒をものむべし、汁碗の上に箸を置事努々有べからず、右に折敷に置べし、○中略

一人前にてさい喰事、さいをば山海野里と如斯次第をして喰也、但時の賞翫を次第して先喰べし、○中略

一飯をくふやう、先左を一箸、右を一箸、向を一箸、三箸を一口に入て喰也、是は門出に喰也、我が所にて向左右と喰也、

一肴のすひ物をば、汁を吸てさてみをばはさみて喰也、

〔食物服用之巻〕一食まいり候しあはせのこと、左の手にてはしをとりあげ、右の手にまづもち、これにみやうあり、女房若衆は右にてとるべし、くでん、さて食椀をとりあげ、食を一くちまいり、しるをとりあげ、みばかりをまづまいりをくなり、又食をまいり汁をとりあげ、しるをすい、みをまいるべし、さいをまいるに、何にてもなかをきを參るべし、されどもせんくみにより、まいるやうあるべし、あえまぜなますかみしもにあらば、いづれなりともまいりはじむるなり、まるたあはびのからもりなど一ばんにまいる事いかゞ、

一二の汁のまいりやう、はしをとりなをし、汁を右にてとりあげ、いとじきを左の手のうちにすゆるやうにしてまいるべし、かわらけなどの時は、兩の手にてとるなり、又本膳のさいと、二三のさいとをかけまいる事いかゞ、本膳は本膳、二の膳は二の膳、三の膳は三のせん、それはかり汁さいをまいるべし、又さい一つ皆まいり候事いかゞ、すこしづゝいづれのさいにも手をかけらるべし、但ことによるべきか、又三の汁は左の手にてとりあげ、汁をすひみをくふなり、これを二三のくひわけといふ、

一食のさいしんうくる事、我より左たの人うけ候間は、すこし待こゝろをなし、さいなどをいろい、したの人さいしんうけ候はゞ、食を參るべし、

一食に汁をかくる事、本膳のさい右の手にて少のけ、食を膳にわけ、左やうじんの汁をかけべし、おほ汁ひや汁同前、但ときのけいぶつなどあるは、それをかくべき也、是賞翫たり、

一ひき物かなかけも、もり付たるをば、かなかけを取あげ、ひだりに持まいるべし、但汁ある物、足のつきたるをば、とりあげずまいるなり、さてはしをおさむるとき、食はじめたる物、あるひは左やうじんのものにておさむべし、口傳、〇中略

一みをくはざるさきに汁をすひ候は、鯉にかぎるよし申つたへ候、其外はこと〴〵くみをくゐ候て後、汁をすふものぞと、

〔奉公覺悟之事〕一ゆづけは、かうの物よりくひそむべき也、

一めしは、中もりよりくひそむべき也、但物によるべき也

一このわたは、桶を取あげて、はしにてくふべし、是も一番よりは如何、半に一兩度もくふべき也、わかき衆は、左んしやく有べき也、

一かまぼこ刀め付たるは、はしにてくふべし、其まゝにて候はゞ、取あげてくふべき也、中よりかふるべし、

〔宗五大草紙〕上〕大酒の時の事 同殿中一獻の事

一肴を人の給候事、貴人の給候をば、左の手を上、右の手を下に重て、諸手にて我身をちと左づめて、手のくぼに受て、深く戴きてくふべし、懷中し候を賞翫と申人候へ共、それはわろしと、金仙寺〇伊勢貞宗の給ひ候し、大なる物などはくひきりて、殘をふところへ入候、又等輩の人の給候をば、かた手にて手のひらに請て戴てくふべし、大なる物のしかもぬれたるなどは、くひきりて殘を何

となくうしろに可ㇾ置、片手にてつまみて取候事は尾籠なり、但我より下ざまの人なれば苦しからず、つまみて取ほどの人なれば苦しからず、つまみてとるほどの人の給候共いたゞくべし、但載きやうに淺深あるべきのよし、金仙寺は宜ひし、○中略

人の相伴する事

一人の相伴の事、貴人の前にて、めし又何にても相伴あらば、物のすはるまではひざを立て可ㇾ有、膳すはり候はゞ、ひざをくむべし、但座敷せばく候て、貴人とひざぐみのやうならば、ひざを立てもくふべし、時宜によるべし、飯又肴取おろして疊にをく不ㇾ可ㇾ然、先箸を取ながら、飯ならば汁をかけ湯をのみ箸ををくまで、貴人を見合、貴人より先にてあるべからず、箸を取をく事も同前、○中略

一人前にて飯くひ候やう、さま〲申候由候へ共、前に申ごとく、貴人を見合てくひ候べし、故實と申は、若人など前さらのさんせうをくひ、又燒物などのむしりにくきをむしりかね、手遠なる汁菜を取候とて、物をこぼしなど候事見にくゝ候、只手便なる物をくふべし、又にしの汁を吸、このわたをすゝりなどし候事、分別あるべし、年寄たる人は、鳫のかはいり、くゞゐ、くじらなどの珍物の引物などに候をば取て、大汁の上に置てもくひたる能候、若人は不ㇾ可ㇾ然候、武家にては必飯わんに汁をかけ候、飯をば本膳又二膳にても候へ、折敷へ分候べし、こわんに分候事なく候、出家は必ひやしるわんにつけて御參候、出家も在家も内々にては、何としても不ㇾ苦候、

一さいしんをうけ候事、飯、點心にても候へ、配膳の人を賞翫し候へば、かたひざを立請取候て、其膝をくみ候、常にひざをくみながら請候、飯などのさいしんは、さのみしげくは出候はず候、湯づけは少しげく出候、又さいしん鉢を座敷にをく事はもとはなく候、まいらせ候てかけへ取候て又なをし候て出候、貴人の御前へは別に參候、當時さいしん鉢を座敷にをかれ候故、勢州へ不審

致候へば、其事にて候、當時如此候との給ひ候し、

〔宗五大草紙上〕料理の事

一鷹の鳥のくひやう、春の鳥にはなんてんの葉をかんながけに敷て、燒鳥にして出し、亭主鷹の鳥のよし申されば、箸を手に持ながら、手にてふか〳〵と戴き、過分のよし申て、箸持たる方の手にて、はし持ながら、ゆび二にてつまみてくふべし、其後は箸にてくふべし、又引物汁菜などに、鷹の鳥をすること有、其時も過分のよし一禮して、はしにてくふべし、

〔奉公覺悟之事〕一鷹の鳥くひやう、先たかの鳥とはきじ也、勿論やきとりたるべし、本具のおしきにかいしき色々、秋冬春にかはる事も在之、但南天のはゝ四季に用る也、鳥をばさくといふ也、はしやもりやうにて鷹の鳥と知事あり、先かひ口を一きれにても上にをく也、又は當時たかの鳥と功者申候がよきと也、さてはしを取おしきをとり上ていたゞき、はし持ながらつまみてくふべし、先臺共にいたゞきて、又つまみたるをばいたゞき候はずともくふべき也、過分の心得有べし、老者などは聲を出て感ずる也、又若き人は、先はねをかり〳〵とくふたるが可然と也、二三も後ははしにて下にもをきくふべきと也、やうだいによるべし、主人貴人の御鷹之鳥、又其御前等之事は、一段うやまひ可申也、

一同鶴雁鴨青鷺之事は、すひ物にこしらへ可出なり、是はかはらけを取上いたゞくべし、はしにてくふべし、先汁をすふ事は如何、後にはすふべき也、

〔三議一統大雙紙法量〕一御前にて食給べき躾の事、左の膝をつきて、召出のごとく居直りて、賞翫の座成とも、御膳參候はゞ、しかと居べし、飯くふて後は膝を立て尤也、食の喰やう、第一五段の箸と申て、箸に五ツの躾あるよし有之、先飯を三箸くひ、其後汁、又其後飯、其次あへませ成べし、あへませなくば、時の賞翫の菜など、又酢の物を喰べし、但初メ汁を汁とつゞけ、菜を菜とつゞけ不可、

喰、間に飯を一箸づゝ交せ可喰中の汁あらば、追膳の汁不可喰、又冷汁は交たる時ばかり些と吸て、其後不可吸、食にかけて喰べき汁也、

一あげやうは、先さきに玄ほをあげて飯を三箸喰、大汁一箸、汁をすはずして内の中もり、右の頭の左の前ゟ内の中迄菜を喰とむべし、飯をくひ、向の中ゟ左の頭右の中、扨二の膳の中もりにて喰留べし、又食を三箸くひ、追膳の中盛右頭より左の中、扨本膳の手本にて喰納め、冷汁あらば手をかけて可喰、一へんの喰様如此、半分の時、三の膳上の左の頭に箸そへ、飯に手をつけて右の頭の菜を喰、其後三の膳に手をつくる事なし、

〔家中竹馬記〕一肴を食時、先しるをすふて、扨食人多く有間鋪事なり、さかな持上て食て後、貴人の前を見合て可置、後も汁をすふ事よろしからず、肴置て後は、更又不可食、箸を置事は、貴人のをかるゝを見合てをく也、

〔酌并記二〕一飯喰様の事、さい數いかほど有共、一番に眞中に成物をくいて後は、いづれをくはんともまゝなり、是も前に記すごとく、くひにくき物は、くはぬが能也、二三のしる有とも、餘に手どを成をば、およびごしにくふはわろし、○下略

〔禮容筆粹七〕飯喰やうの事

かよひ膳をこと〳〵くすへ渡し、よき時分に相伴人上座にむかい手をつき、卒度御箸をと申べし、其時上客椀のふたを御取あるべし、其時座中一度に喰初る也、其次第は先右の手にてはしを取なをし、飯椀のふたを取左にわたし、又右にて汁わんのふたを取、左に持たる飯椀のふたにかさねて左の脇に置、右にて飯を取あげ、左にわたし、少宛二はし喰、又右にて汁椀を取あげ左にわたし、汁ばかりを一口すひ、右に渡し下に置、又右にてめし椀を取あげ、二はし喰下に置、汁椀を取あげ汁を吸、躬をくい下に置、已上二度也、扨三度めからは、左にてめしわんを取上、二はし計くい、

汁をすい、本膳のさいをくふべし、此後からはめしを喰、二之汁をくひ、二の膳の菜をくい、又めしをくい、本膳の汁さいをくい、又めしを喰、三之膳とうつる也、向詰も又かくのごとく也、左に在菜を左にて取あげ、右にある菜を、箸を取直し右にて取、左にうつし、喰候而右にうつし下に置也、本膳のものを取上て喰べからず候、膳の上に少にてもくいこぼし汁などをくいちらす事、至極の不仕付なり、汁にひたしたる菜ならば、はさみあげて汁わんの上通りにてくふべし、くい終る時も、くい初たる菜にておさむべし、始終扇をばぬき脇に置、脇指をぬかずして有べし、〇中略わんを取あげ喰候時、少もうつぶかす、左の臂をやすらかにして右のひぢをはるべし、ひぢをはらざる時は、箸斜に成て、長く口中に入、多くよごれてびろう也、扨はしを取候も、貴人の御前にて長く取べからず候、膳半に鼻紙にて口をぬぐふ時などは、はしを飯椀と汁椀との間にすじかへて置、湯をのみ仕廻候時は、本をとゝのへ、本式のごとく置也、總而の膳部を、むさくくいよごさぬやうにすべし、諸事につけてらうぜきなるべからず候、くふべきものは皆くい、くふまじきとおもふものは、ふたを取たるぶんにてくはぬもよし、乍然半喰さしたりとも、跡に氣をつけ見苦しからざるやうに嗜むべし、小人などは別而此心得かんようなり、

〔食物服用之卷〕粥之事

一はしをおさめてのち、はしをとりあぐる事は如何、但年よりたる人はくるしかるまじき也、〇中略

一はしはもとすゑと申也、若衆などは左にてはしをとりあげ、右のかたのはしすゑよりくふべし、其外は右にてとりあげ、左のはしすゑよりくふべし、このせつもありといへども、まへにしたがふべし、

一はしさきは一寸しめす物也、ふかくしめすはいやしき事ぞ、〇中略

きらひはしの事

一せんごし　一そでごし　一もろおとし　一さいのさい
一しるなまち　一よこばし　一てうぶくのはし　一まどひばし
一たてばし

右是九ツをくふべからず

一はしのをきどころは、上はひざのふしのうへ、中はひざの中程、下はいは其下也、いかにも身をちゞめてはしをせばくもつがほんなり、是三しきのをしへやうたり、

〔禮容筆粹七〕食事之時病之事

ものをくふ時、平生を嗜候事第一也、物毎かくのごとくなれども、一しは食事は一日に二三度是非にかげざる物なれば、常々に禮法の趣を聞て心を用る時は、恥辱をとらぬもの也、第一貴人の御前にて大口にむざと喰まじき也、口一はいほうばりたる時、不計人言を申かけたる時見苦し、扨上座をもうかゞはず、前後をもかへりみず、情を食味にうつしてくふを、大喰とて大きにいましめ候なり、つゝしむべし、菜を下に置ながら箸を長く取のべ、あへ物を一口喰、煮ものを一口くふをうつり箸とていましめたり、たとへ取上ては喰とも、菜はさい計あれこれをくふを菜ごしとてきらふ事也、燒物をくはんか、又さし身をくわんかと、うろたへたる體、さて〳〵見苦し、唯飲食の時は、心さはがしかるまじく候、加樣に手のなまるをなまりばしとて嫌ふ也、食にても汁にても、通ひより請取、膳におかずして直にくふをうけぐひといへり、是又嫌ひ候也、膳のむかふの物を、はしをのばしてはさむを膳ごしとて嫌ふ也、此外一々にあげがたし、

〔躾方明記四〕一菜を食べき事、食を給、汁を吸候て、扨一色づゝ喰候なり、餘多の菜へ一度に箸を付べからず候、うつり箸とて大に忌なり、

〔陪膳記〕一食にても又はゆづけにても、口へたべはて候て、そのはしをせんに置候時は、如レ前おしきの中へ可レ入候哉、又せんのふちなどにもたせ候て置候事も候哉の事、

前のごとくせんの中へ入申候、はしの入樣にも少樣體在レ之由に候、先手をうつぶけて持候て入候事はおもはしからず候、手をあふのけて持て入候が能よし申人あり、又主人貴人等の御前にて御相伴などの時の食のたべ樣に色々心得在レ之由候、

〔貞丈雜記飮食六〕一本膳に山椒と燒鹽とを少おきて出す事、山椒は脾胃の氣をひらき食をすゝむる物也、醫書にみえたり、又鹽は食の咽につまりたる時、少くいつめば、つまりたる食咽を通る物也、それゆへ山椒と鹽をおいて出すなり、人の元に行て食する時、山椒など取て食ふ事はあるまじき也、食咽につまりたらば、鹽はくひつむべし、山椒はむせるものなれば食ふべからず、

〔世俗立要集〕一ハシニテサカナクハザルヤウ

昔堀川右大臣顯房ノ御子息國信ノモトヘ、カタヽガヘノタメニワタラレタルニ、御料ヲマイラセタルニ、ハシヲスエテ、汁ヲ御料モナラヌニヨリテスヽメ申ニ、御返事ニ、サカナヽヲバコソ、テニテハナラメト御返アリト、記錄ニミヘタリ、

〔嬉遊笑覽飮食十上〕式作法の外に物くふに心がくべき事あり、雖知苦庵道三養生物語に、四條繩手にて正行が敵に後ろを射させながら、しづかに竹葉(ベンタウ)をつかふと云こと、天晴なる勇將とおもへり、梅庵曰、そういやるで思ひ出した、木村が上方勢をおつ立たいきほひより、討死の時、大手の前にて、敵の方へ尻を向け、牀几に腰をかけて、手の者五六人まんまるにして、大佛餅を手に手に持、しづかに食ていた、その體ことの外見事にあつた、雨のふるやうな矢玉の中でのことじや云々、不斷しづかに物を食ならはねば、いそがしき時落ついて食れぬものじや、食物が脾胃へおさまらず、首のまはりにある物じやといへり、こは英雄の振舞なれど、併しながら又ならひにもよるな

るべし、

〇食法ノ事ハ、尙ホ禮式部饗應篇ニ在リ、宜シク參看スベシ、

〔書言字考節用集 六服食〕御煮嘗（ヲニナメ）（先ニ尊者ニ嘗ニ調味一云、或假ニ藥見之說一作ニ小見嘗一、）

〔倭訓栞 前編四十五於〕おにぐひ　鬼喰の義成べし、伊勢物語に、鬼一口に喰てけりといへるより、先一口喰をもていふ成べし、瓜に禮とするは、禮玉藻に、瓜祭上環といへる是也、注に上環橫切レ之、圜如レ環也とみゆ、

おにとり　鬼取の義、鬼喰に同じ、秦時尙食を置て膳を進るに、先嘗る事を掌ると見ゆ、本朝の內膳の職是也といへり、鬼といふは浮屠家の生飯（サバ）より出たる詞にや、さばの下、考ふべし、

〔今川大雙紙 下〕食物之式法の事

一貴人の御前にて、飯の鬼をする事、かさを取て御めしの上をばとらず、左の方のそばを執べし、

〔令義解 一職員〕內膳司

奉膳二人、（掌下總ニ知御膳一進食先嘗上、〇謂在ニ御所一而嘗之、凡玉食璵食、欲レ登ニ天供一、膳官嘗造、淸戒俱至、然猶慮ニ其誤犯一、故在ニ照臨一而先嘗、事一、）

〔古事談 二臣節〕堀河左府、〇源後房知足院殿〇藤原忠實ヲ聟ニ奉レ取、賞翫之餘、常被レ奉レ仕陪膳、每レ進ニ汁物一先啜試テ氣味調タルニ、飯ヲ漬テ被レ奉ケレバ、無便トオボシナガラ食給ケリ、其由大殿〇師通ニ被レ語申ケレバ、暫御案アリテ被レ仰云、左府モ可レ然之人也、有ニ何事一哉云々、

〔式正秘傳書〕一御祝之度、酒井雅樂頭御膳手ヲ付上ル、雅樂頭ニモ足打ニテ三迄ノ御料理被レ下レ之、

〔東照宮御實紀附錄 十四〕伊達政宗茶臼山の御陣へ參り、御物語の序に、かゝる騷擾の折は、人心計りがたければ、朝夕の供御なども、よく〳〵御心付られればよからんと申上しに、尤の事と聞し召し、是より供御聞しめすに、御にとりの役立置れ、後々までも、三河以來譜代の者もて、その役にあてらるゝ事となりぬ、（雜話筆記）

餕

案におにとり役とは、今の世の御膳奉行の事なり、寛永寛文の頃までは、かく唱へしなり、今も食物の試するをおにをするといふは、古言なるべし、

〔吏徴附錄殿職〕御膳奉行支配　おに取二十人、同心五人、

〔御日記〕寛永元年三月廿八日、將軍家〈○德川秀忠公〉渡二御松平下野守忠鄕之館一、私ニ曰、松平下野守、〈本名蒲生〉兼日前將軍秀忠渡御有ベシト被二仰渡一シカバ、御殿之設、御成門ヲ建、〈○中略〉已御成ノ日ハ天氣清朗タリ、渡御有シニ御膳ヲ獻ズ、山海ノ珍味ヲ盡ス、御膳具ニハ金銀ヲ以テ濃、配膳御役ハ將軍家ノ近臣勤レ之、鬼取ノ衆中御料理ノ品々ヲ一々嘗二試之一、

〔後撰夷曲集九雜〕鬼喰を　是急

〈詣詞〉鬼喰もたゞおのづから胴（ドウ）に入て膳を見れどもすゝまざりけり

〔類聚名義抄八食〕餕餕〈俗、正、音俊、アマリ、イヒ、イヒノコル、〉

〔倭爾雅六飲食〕餕（ワケ）（アロシ）〈所レ食之餘〉

〔倭訓栞前編四十五於〕おろす　食物にいふは、曲禮の餕餘也、大みきのおろしなど見えたり、

〔厨事類記裏書〕殿上侍臣餕者、以二供御〈謂二日貢御膳一也〉〇〇殘一盛二羞之一、菜料魚味八種、〈諸國贄物任二用之一也〉精進二種、〈諸司熟物任二用之一〉若臨時有レ課者、以二諸國年料贄物一羞レ之、輙以二供御贄物内魚闕一用也、

大別當副物者、不レ用二供御贄餘剩一、各別進二副荒卷一、毎日魚味六種、精進隨レ志用レ之、

中別當〈謂二needs藏人一也〉任用同上、於二殿上一羞レ之、不二別配一、用二直廬之所一、

小別當〈謂二管領預一也〉任用同上、毎日直二本所一、供御之以後行二用之一、被二官廳一之、皆羞二熟食一、其任用者、御贄殘塵進用上レ之、仰二小預一取二納之一、所レ掌多故、毎旬小預各二人任二用之一、舍人配二充之一、毎旬十人、

〔侍中群要四〕大盤間事

〈家〉朝大盤巳剋也、上古辰剋以前居レ之云々、殿上弁宿侍參二結政一之時、著二朝大盤一、及二剋限一參二結政一云々、其間

大盤三箇度也、有晝大盤、供朝膳之次、下御飯所行也、欲下御飯之時、主殿司令居大鉢於下盤、爲瀉入也、但近代不然、御膳罷了之後、自御膳宿所下遣也、至于夕膳之御飯不可下、稱夜候料、近來大盤只朝夕二箇度也、晝大盤非每日事、抑朝大盤之時、下物自御厨子所所渡也、小盛物二前、各四坏、上古無小盛物、云々、夕大盤之時、無御厨子所下物、只以下盤物(稱九種物也)所用也、

〔空穗物語(藏開中)〕又の日になるまで出給はず、御ものまいりて、御たいなどならせとき、入給はずしりつらひて、中務の君御たいまいると聞ゆれば、いとねぶたくくるし、ちいさきはんにすこしわけて、いませとの給へば、ちうのはむに御わけべちにすこしわけて、しもの御あはせなどもてまいれり、まづ宮にすこしめさせて御おろしすこしまいりて、おほとのごもりぬ、

〔古事談(二臣節)〕八幡別當清成者、常宇治殿へマヰリケリ、或日參リタリケルニ、御料ノ御オロシヲ被出タリケルヲ、藏人所ノ臺盤ノ上ニ置タリケルヲ、清成手ヅカミニツカミテ喰テ、酒ノ銚子ニ入タリケルヲ、皆飮タリケリ、近來之別當不然歟、

〔古今和歌集(十七雜上)〕寛平御時に、うへのさぶらひに侍けるをのこども、かめをもたせて、きさいの宮の御かたに、おほみきのおろしときこえに奉りたりけるを、くら人どもわらひて、かめをおまへにもていで、ともかくもいはず成にければ、つかひのかへりきて、さなん有つるといひければ、くら人のなかにをくりける、　としゆきの朝臣

たまだれのこがめやいづらこよろぎの礒の浪分おきにいでにけり

〔後撰和歌集(十八雜四)〕亭子院にさぶらひけるに、御ときのおろしたまはせたりければ、

いせのうみに年へてすみしあまなれどかゝるみるめはかづかざりしを　いせ

〔藤原仲文集〕雪のふりたるつとめて、院(○冷泉圓融)の御かゆのおろし給て、歌よめとおほせられけれ

ば、

白雪のふれる朝のしらがゆはいとよくにたる物にぞありける

古事類苑

飲食部二

料理上

料理トハ、食物ヲ作リ調フルヲ謂フ、元來料理ノ文字ハ、獨リ食物ノミナラズ、諸般ノ事ヲ處理スル意ナルガ、遂ニ專ラ食物ヲ調理スルコトニ用ヰルニ至レリ、食物ヲ調理スルニハ、先ヅ庖丁ヲ用ヰテ之ヲ割截スルヲ以テ、直ニ之ヲ庖丁ト云ヒ、又食物ハ鹽梅ヲ主トスルヲ以テ、之ヲ調味トモ云フ、凡ソ鳥、獸、魚、貝ヲ始メ、野菜、海藻ノ類、料理シテ膳羞ニ供スルモノ、殆ンド幾百種ナルヲ知ラズ、或ハ產出ノマヽ庖丁ヲ加ヘタルノミニテ、煮燒セズシテ直ニ食用ニ供スルモノアリ、膾、刺身ノ如キ是ナリ、或ハ煮燒シ或ハ蒸茹シテ、膳羞ニ供スルモノアリ、羹、煮物、熬物、燒物、揚物、蒸物、茹物ノ類是ナリ、而シテ汁アルモノト汁ナキモノトノ多少、燒キタルモノト煮タルモノトノ分量ヲ比較シ、濃淡宜キヲ得テ、主客ノ口腹ヲ饜バシムルハ、獻立ノ主トスル所ニシテ、厨人最モ意ヲ用ヰルヲ要ス、

膳羞ヲ供スルニハ、人品ノ貴賤高下ニ因リテ、或ハ折敷、高坏ヲ用ヰ、或ハ單ニ折敷ヲ用ヰ、或ハ公饗、四方、三方等ノ器具ヲ用ヰ、菜數ノ多少ト、器具ノ異同トニ因リテ、三本立、四本立、六本立、十二本立等ノ稱アリ、又朝廷公事ノ盛讌ニハ、威儀御膳、晴御膳、褻御膳、殘御膳等アリ、武家、及ビ民間ノ饗膳ニハ、本膳、七五三膳、五五三膳、五三三膳五三二膳等ノ名アリ、七五三膳ヲ饗スルトキハ、之ヲ撤シテ後引替膳ヲ進ム、

本膳トハ、原ト二膳以下ニ對スル稱ナリシガ、後世ニハ、汎ク式正ニ用キル膳立ヲ言フ稱トナリテ、通常膳ヨリ三膳マデ出シ、次ニ向詰、引而、吸物、肴等ヲ出スヲ謂ヘリ、七五三膳トハ、三ハ式三獻、五ハ五獻、七ハ七膳ノ義ニテ、先ヅ式三獻ヲ出シ、次ニ初獻ヨリ五獻マデ出シ、次ニ一膳ヨリ七膳マデ出スヲ云フ、五五三、五三三、五三二等ノ膳ハ、之ヲ節略シタルモノナリ、而シテ本膳ヲ用キザル略式ノ料理ヲ會席ト稱ス、

會席料理ハ、茶會ニ用キシ料理ニテ、後終ニ一般ニ流行スルニ至レリ、固ヨリ本膳ト其器具ヲ異ニシ、菜數モ數種ニ止マリ、二膳以下ヲ羞ルコトナシ、凡ソ本膳、會席ニ係ラズ、魚鳥ヲ用キズ、菜蔬ノミヲ用キルヲ精進料理ト云フ、食卓料理ハ支那風ノ料理ニテ、數人一卓ヲ圍ミ、相對シテ共ニ食スルナリ、食卓トハ、蓋シ食器ヲ載スル机ノコトナリ、普茶料理ハ、食卓ノ精進料理ニテ、黄檗僧徒ノ剏メタル所ナルガ、後割烹店ニテモ之ヲ調理シテ衆人ニ薦ムルニ至レリ、

肴ハ、サカナト云ヒ、一ニフグシモノトモ云フ、蓋シサカナハ酒魚ノ義ニシテ、魚菜ニ渉レル稱ナリ、凡ソ、ナトハ、酒飯ニ副ヘテ食スルモノヽ總名ニテ、野菜ヲ指シテナト云ヘルモ、魚類ヲ指シテ云ヘルモ、其義一ナリ、就中魚ハ其味殊ニ美ナルヲ以テ、マナトモ云ヘリ、菜ハ字音ノマヽニサイトモ云ヒ、或ハアハセトモ、メグリトモマハリトモ云フ、蓋シアハセトハ飯ニ合セ食スルヨリ云ヒ、メグリ又マハリトハ、食机ニ供スルトキ、飯ノ周圍ニ配置スルニヨリテ云ヘルナルベシ、

羹ハ、アツモノト云フ、熱物ノ義ニテ、今ノ謂ユル汁ナリ、字書ニ、野菜ニ羹ト云ヒ、魚鳥ニ臛ト云フト云ヘド、我邦ニテハ魚鳥ニアリテモ多クハ羹ノ字ヲ用キルヲ例トス、古ハ汁ト吸物トヲ區別スルコトナカリシガ、中世以後、初ニ出スヲ汁ト云ヒ、次ニ出スヲ二ノ汁ト云ヒテ、

其餘ヲバ汁ト云ハズ、吸物ト稱スルニ至レリ、

〔伊呂波字類抄 疉字〕料理

〔下學集 態藝下〕料理

〔易林本節用集 言辭〕料理

〔庭訓往來〕配膳勸盃料理庖丁、或盛物已下故實職者一兩輩可介錯給者也、

〔庭訓抄 下〕料理ハ、魚類精進共ニ味ヒシタツル者是也、

〔倭訓栞 前編四十〕れうり 割烹を料理といへる事、類聚國史に內膳に料理といひ、高橋氏の文にも見えたれば、いと古き事なるべし、居家必用にも蒟蒻を製する事を料理と書り、太平記に、本院第二の御子を南朝へ取奉らんとせられけるが、とかく料理に滯りて、京都に捨置奉りけると書るは本義によれり、

〔居家必用 九 種菓〕種蒟蒻 ○中略 料理法、右於傍窪中揩自凝、碓中擣亦成片段、即於釅灰汁中煮十數沸、以水淘洗、換水更煮五六遍、即切作樹片段、於五味汁中淹、兼少阿魏酥、尤妙、作樹及湯艑、隨人所好、加少酥乳最佳、

〔貞丈雜記 六 飲食〕一料理の二字は、はかりおさむるとよみて、食物を調ふる事ばかりに限らず、何事にても取りはからひ調ふることを云也、食物を調ふるを料理すと云も右の心也、本は食物を調る事をば、庖丁すとも、調味するとも云也、

〔玉勝間 十四〕饌

饌をつくりとゝのふるを、俗に料理といひ、それよりうつりて、そのつくりとゝのへたる饌をさしても料理といひ、御料理を下さる、結構なる料理などいふみな饌をいへり、

〔增補俚言集覽 禮〕料理 困學紀聞、料理出王徽之傳、愚案、此は料理の文字の出處を云、此方の俗の厨

人の調理を云ふにはあらず、○中略十誦律卷三十五次知料理飲食事、江家次第十五子一刻料理主基神膳、

〔儀式三〕踐祚大嘗祭儀中

卯日平明、神祇官班幣帛於諸神、○中略內膳司率諸氏伴造、各供其職、料理御膳、

〔延喜式七踐祚大嘗祭〕凡料理御膳、幷備小齋人食院者、近宮之地、隨便卜定、○中略所作盛屋一字、酒屋一字、贄屋一字、器屋一字、大炊屋一字、供御膳屋一字、料理雜魚屋一字、備食屋一字、已上屋數及長廣、皆隨事增減、以板葺、

〔延喜式三十三大膳〕年料

索餠料、小麥卅石、御井中宮料各十五斛粉米九斛、同料各四斛五斗紀伊鹽二斛七斗、○中略

右從十一月一日、迄來年十月卅日、供御料、女孺率女丁向內膳司、與司料理日別供之、但靈內膳儲備、

〔延喜式三十九內膳〕年料

切案十六脚、二脚料理雜羹料、二脚料理肴料、二脚料理滑海藻料、二脚料理雜菜料、四脚料理鮮魚料、二脚料理雜菓子料、二脚儲料、

〔本朝月令六月〕朔日內膳司供忌火御飯事

高橋氏文云、挂畏卷向日代宮御宇大足彥忍代別天皇、○景行五十三年癸亥八月、詔群卿曰、○中略冬十月、到于上總國安房浮島宮、爾時磐鹿六鴈命從駕仕奉矣、○中略卽磐鹿六獦命、以角弭之弓、當遊魚之中、卽著弭而出、忽獲數隻、仍號曰頑魚、此今諺曰堅魚、今以角作釣柄、釣堅魚、此之由也、船遇潮涸天渚上爾居奴、掘出爲止得八尺白蛤一貝、磐鹿六獦命捧件二種之物、獻於太后、○八坂媛卽大后譽給比悅給氏詔久、甚味清、造欲供御食、爾時磐鹿六獦命申久、六獦命料理天將供奉止白天、○中略乘輿從御獦還御入坐時爾爲供奉、

饗膳

〔類聚國史 百七 職官〕平城天皇大同三年七月庚子、停內膳司食長上一人料理長上一人、

〔酒食論〕造酒正長持申樣

いくらの美物ありとても、氣味と丶のふるれ。う。り。まで、酒をはなれてかひもなし、

〔増補俚言集覽 禮〕料。る。　料理を活用して料ルと云

〔伊呂波字類抄 禮 疊字〕饗膳

〔三中口傳 二 三〕饗膳名各別事
中山注進本不見
折敷高坏机等謂之饗、高坏謂之膳、（本數不可過六本、比目不居之、無內外有字之時、居之）

〔新儀式 四 臨時〕天皇加元服事

當日早朝所司、設御座於紫宸殿御帳之內南、（一前居八足小机二前、居御酒肴類、唐禮設脯醢、今代以乾鯛々醬並用陶器、其上覆以白細布、小机敷布、）○中略、又南廂之西第三間、設酒饌等、（設白木八足机三前、就中二前居御酒具、）

天皇還御事○中略

內藏寮辨備饗饌、賜王卿已下侍臣幷女房等、

〔北山抄 一 年中要抄〕正月九日始議外官除目事○中略

藏人頭仰內藏寮、令設饗饌、

〔江家次第 一 正月〕元日宴（エンエ）會

當御帳東第二間中央、東西兩行設親王公卿座、鋪紺布縫繪毯代、○中略

其前立朱臺盤五脚、辨備饗饌、（近例立四尺四脚、八尺一脚、四第一臺盤大臣幷親王料、第二三四納言料、八尺參議料、其饌物者中墨物也、以七寸朱漆盤盛菓子、每四尺臺盤六坏、八尺臺盤十二坏、其菓加之縄一坏、鍋餬黏臍合一坏、大柑子一坏、栗一坏、干柿一坏、椿餅一坏、或依當時所在、其南北以土器居腹赤切幷鹽肴等、）

〔皇大神宮年中行事 二月〕一鍬山伊賀利神事

直。會。饗。膳。（永井御厨役）　但當時酒肴（跡部役）　簀盛二、器盛二、菓子等在之、當時是輕微沙汰也、



〔餓鬼草紙〕



〔世俗淺深秘抄下〕一可然時供御前物儀無異事、但汁物並雉鯛等居樣有兩說、御飯中居時ハ四種盤中汁物居、仍同居其盤、飯居左方時ハ窪坏盤居之、雉奥方、鯛方雖爲先、先以右手取之、左手取移居之、是便宜能樣也、

〔世俗淺深秘抄下〕一同(○公卿)陪膳之時、平盛四種追役ノ人持參、陪膳取二種置御前、是雉與鯛也、御飯左方居時、在御座左方、四種窪坏面之方間雉居、居樣尋常定也、次鯛南方居、共四種(間)也、或鯛居北方、(御前方)但以南爲善、御飯居中央時、四種在東方、仍居御箸臺盤也、其樣雉西端、必居四種盤、鯛必以居南方、是北依居汁物坏也、總先居汁物、次居平盛也、汁物居四種時ハ中央居箸盤時、北方中程也、(御前方)總居是等事、以右手已如居、實居事用左手也、其故以右居之、袖懸加御飯無便宜也、仍進寄間、右手持臨期用左、古賢秘事也、不可有披露事也、

〔三中口傳二〕一(三本)貴賤饗應事

公卿ノ饗ハ、高坏例飯ヲフタラカニ盛テ、神妙菜居廻シテ、一本ニハ箸ノ臺可有之、汁一本(菜六種若八種)可居折敷一枚、汁又一種ヲモ居テ、其上比目一坏ヲ可居加也、

殿上人ニハ、飯一本折敷ニ汁ヲ居テ、比目等ハ可爲如公卿也、　僧綱凡僧可爲此定、

高坏居ニナレバ高坏本數モ多ク成、又アマリニ大樣ナルハ如此計申也、是又常儀也、

〔門室有職抄〕人々羞酒飯儀(○中略)至極饗應之時、高坏十二本備也、其時必用折敷高坏、次八本、次六本、次四本、次三本云々、普通高坏用之、

〔大内問答〕一御著座候ば、則御盃可參歟、又御肴參次第の事、(○中略)御肴の次第の事は、雜掌がたの覺悟にて候間、此方には不存義ながら、尋承り候まゝ、先及見候分は、初獻にぞうに、二獻すい物、三獻同前、四獻目の御肴參て、扨湯漬參、御菓子參、扨御休息候而、頓て

又如ㇾ先御著座候時、四獻目の御肴さうめんか參、引物有御銚子參、扨五獻目の御肴參り、銚子參候時、樣體を見はからひ、御能はじめさせ申候、又前に云るすごとくに、ぞうに參、其後二獻目を參、三獻目に御能させられ候つる事もたび〳〵有ㇾ之、又御ゆづけの以後、御休息に不ㇾ及御能させられ候事も候つる、定法は無ㇾ之候か、御休息候て、右に注候ごとく候事、猶々可ㇾ然候よし、沙汰申候也、

〔當流節用料理大全頭書〕移徙の事

式三獻饗膳まいる、御湯には白かいを白き金色にて參る、御饗膳あがりて、頓而龜のかうまいり、御ざう煮より三獻にて御食參り候也、

御かみおきの事

式三獻御饗膳は、三本たてに可ㇾ然也、但御位によるべし、立松にかへて鶴龜を作りて置べき也、初獻三こん參るべき也、御めし三の膳にても可ㇾ然、

はかまぎの事

饗膳有べし、式三獻のうち身兩身を下の鯉たるべし、

〔外宮子良館舊記〕一文龜元年辛酉十二月十一日、宮後長官朝敦卒去、頓而西川原の長官の御政はじめを、十二月十六日にめされ候、其時子良館へ饗膳以上廿四せん請取申候、同御長官之館へ物忌衆著申候、同饗膳はまへ〳〵は七種にて、す盛にて候得ども、堅御侘事に候間、かわらけもちいを請取申候、七種にてはなく候、

〔太閤記十六〕吉野花御見物之事

文祿三年甲午二月廿五日、吉野の花御覽有べきとて、大坂を立出させ給ふ、〇中略廿七日、紀州六田の橋を打わたり、市の坂に至て上らせ給へば新宅有、大和中納言秀俊卿より立させ給へる御茶屋にて侍るよし申ければ、則立よらせ給ふ、饗膳など上られければ、御心よげにすゝみ參らせら



前九年合戰繪詞（東京帝室博物館所藏）


義家
景通
則明
通利

威儀御膳

晴御膳　腋御膳

れ、それより千本の櫻、花園、櫻田ゐたの山、かくれがの松など御覽有、○下略

〔新儀式四臨時〕奉賀天皇御算事○中略

中宮職立御厨子於殿西第三間、○註略 殿西壁下立棚厨子四基、設威儀御膳、○中略

天皇奉賀上皇御算事○中略

其儀、母屋東第三間立太上皇大床子三脚、○中略 東廂當母屋二間曲折立棚厨子四基、置威儀御膳也、○中略 獻物之間、供上皇御膳、辨備御臺盤二基、安置御前也、參議一人陪膳、殿上四位五位供膳、兼院殿上者用之、延喜六年供銀御臺四基井高坏物矣、又獻物之前供之、○中略

天皇賀太后御算事○中略

大后御座之間孫廂、鋪地敷二枚、其上敷四幅帛、備舞踏所、南軒廊四間板敷上、立棚厨子四基、供威儀御膳、菓子干物各卅種

〔厨事類記〕威儀御膳

御厨子二脚三階高四尺、長五尺、弘一尺五寸、或高三尺九寸、或四尺九寸云々、

或蒔繪、或黑漆、或紫檀地螺鈿、后宮御產之時、用榎本螺鈿、可依時儀、但近代塗胡粉雲母、畫松鶴、

花盤六十口徑六寸、或五寸五分、花足高八分、厚三分、平盤十五枚、徑一尺二寸、花盤盛物、枚數四坏居之、已上塗胡粉雲母、畫松鶴、

〔空穗物語吹上之上〕吹上の宮につきたまへれば、西のぢんをひらきていらせ給、日さるのときばかりにおはしまして、めでたくみがきしつらへる所に、みなつきなみ給ぬ、いとになきところなりけり、いかでかくてすむらんと御らんず、いぎのおものはさらにもいはず、かんたちめみこたちぢんしたんのつゐがさねして、海山のものつくしてまいり、六位のゑふ諸大夫しなぐにいかめしくて、あるじしたり、

〔倭訓栞前編三十美〕みけ　節會に、晴御膳といふは、酢、鹽、酒、醬、餛飩、索餅、餲餬、桂心也、殘御膳といふは、

鎚子、黏臍、饆饠、團喜也、また晴御膳といふは、内膳司より獻り、腋○御○膳○といふは、高橋より獻るといへり、

〔江家次第　正三月〕踏歌

内膳入自日○日一本作月華門供御膳、遲遲時、内膳別當公卿下殿催之、内膳正以下令史等、又手前行、膳部等擎御膳相從、正令史留版、令史稱警、膳部八人相並登南階第一級、采女等出自御前次間、迎取供之、酢、酒、鹽、醬、餛飩、索餅、餲餬、桂心、群臣諸仗共立、晴御膳供了居、

〔厨事類記〕御臺口本高一尺、或九寸五分、或九寸、面弘一尺三寸、或一尺三寸三分、土居弘八寸八分、同厚一寸三分、或一寸一分

諸宮晴御膳紫檀地螺鈿、有物儀、木繪或金青地施泥繪、面押錦、銀伏輪、或白錫、尋常之時蒔繪、日貢御膳被用、朱漆、面許也、

〔四節八座抄〕元日節會○中略

次供晴御膳八盤、群臣立、供了居、遲々有催、次腋御膳四盤、群臣不居○中略

白馬節會○中略

次晴、御膳、群臣立、供了居、次腋御膳四盤、群臣不起○中略

踏歌節會○中略

次晴御膳、先采女撤杷、群臣立如常、次腋御膳四盤、群臣不起○中略

豐明節會○中略

次晴御膳、采女先撤杷八盤、群臣立如常、次腋御膳、四盤、群臣不起、

〔建武年中行事〕元日節會、内辨大臣陣の座につきてことをおこなふ、○中略内辨御膳を催す、下殿してこれを仰す、内膳のかみ已下南階のもとにすゝむ、けいひちのこゑを聞て群臣たつ、これよりさきうねべすゝみて草とむにつく、役送のうねべ御づし所の中のばん二もちてすゝむ、陪膳の

うねべ（かみをあげたり、やくそうはあげず、）御だいばんのおほいを（兩めんなり）とりて、二ながらおの〳〵御ばんにすへてこれをまかる、くだ物もとより御だいばんにあり、ばとうばんはしかいおなじくあり、臣下のだいばんにも、くだ物はしかいかねてすへたり、はれの御膳四種已下八ばん（盤）供じぬれば、やがてわきの御膳を供す、もし程をへば、内辨もよほす、其詞云、御後之職事や候、わきの御せんとう（ある）（ひはのこりの御ぜんともいふ）五位藏人西階のへんすのこにて、これをもよほしおこなふ、おほよそ御せんのくさ〴〵その名はあれども、その姿いづれとわきがたし、内膳などたしかにいまだたづねとはず、てん（粘）せい（臍）、ひつら（饆饠）、がつこ（餲餬）、けいしん（桂心）などやうの物なり、こんとん（餛飩）、さくべい（索餅）は、めちかきものなれば、さだめて人もおぼつかなからず、

〔恒例公事錄三〕元日節會

次晴御膳（內膳司自二南階一供レ之）四種（餠、酒、鹽、醬、各銀器、）唐菓子（餛飩、餲餬、索餅、桂心、各銀器、）

其儀、內膳司率二膳部一行二自二南階一供レ之、采女正又手月華門ヲ入前行版ニ留立、警蹕ヲ稱（其詞）ヲシ、膳部等相並南階ヲ昇、（下ノ一級第）二三采女南廂西第三間ヲ出、南階ヲ下リ取レ之、（二采女四種御盤ヲ取、三采女唐菓子盤ヲ取、）本路ヲ歸入、先四種御盤ヲ進、一采女取レ之參進、一御臺盤ニ供、各蓋鑿子ヲ撤シ、盤ニ載セ下レ之、二三采女手轉西階ヨリ下レ之、進物所受レ之退出、次唐菓子ヲ供、蓋鑿子等返下如レ前、進物所受レ之退入、采女手及ビ難キ時、藏人頭御帳西ニ立、密々扶レ之、

次撤御膳（御厨子所預自二西階一供レ之）餛子　黏臍　饆饠　團喜（皆銀器）

〔恒例公事錄三〕元日節會御下行米之事

出御之御用

拾石　晴御膳（內膳司）

四石貳斗　脇御膳（御厨子所預）

殘御膳

〔豐鑑　三〕内野行幸

五日目十八日〈天正十六年四月〉還幸なり、〈中略〉禁中へ入らせたまひて、いやましの御ことぶきなのめならざる御氣色なり、晴の御膳の儀式あり、それより殿下〈豐臣秀吉〉も還御有て、踏舞に堪給はず、誠に天長く地久しく、御代たもち給ふべき福ひなりと、皆人仰たてまつるもことはり也、

〔江家次第　一正月〕供御藥

陪膳女房調二垸飯一居二臺盤一、〈大盛二十坏、飯二十坏、大折櫃交二菓子二合一、〉給二諸司女官幷六衞府大破子一、〈三十荷小折櫃、交二菓子三十合一、〉

此外稱二賤御膳一、自二御厨子所一供二御齒固具一、又供二御藥酒等一、以二高坏六本一獻レ之、

〔朝野群載　五朝儀〕藏人左少辨藤原朝臣伊房仰云、從二今月廿五日一被レ行二御八講一、賤御膳宜レ仰二内藏寮一令二勤仕一者、

治曆元年九月一日　　出納右京少屬佐伯政輔

件賤御膳料、出納書分宣旨、令レ催之諸司也、内膳司椿餠、唐菓子、造酒司酒一斗、酢三升、大炊寮、行事所進工等料、造物蒸食、朱砂燒、橘二所塗料朱砂二百兩也、其書樣見レ上、

〔厨事類記〕賤御膳〈御臺六本〉

第一御臺　御飯　御箸　同臺　第二　魚味四坏〈紙立盛二耳土器一〉　第三　魚味四坏同　第四

魚味八坏同　第五　御汁物　追物八坏〈紙立無レ之〉　第六　菓子八坏〈此内三種菓子小預備二進之一〉

已上盛二土器一

〔三節會次第〕元日節會次第〈中略〉

次内膳供二御膳一、〈自二南階一供レ之、餛飩、粲餠、餲餬、桂心、〉供間群臣諸仗共立、供了各居、〈自二南階一膳采女知レ之〉遲々時内膳別當下レ殿催レ之、別當不レ候者、内辨仰二參議一催レ之、次供二殘御膳一、〈自二東階一供レ之、群臣不レ起、鎚子、黏臍、饆饠、〉遲々、〈中略〉

白馬節會次第〈中略〉

本膳二膳三膳四膳五膳

次内膳供御膳、（八盤、自南階供之、）次供殘御膳、○中略

踏歌節會次第○中略

次内膳供御膳、次供殘御膳、

〔禁裏年中行事細記　正月〕白馬節會次第○中略

次内膳供御膳、（八盤）次供殘御膳、（四盤）次給臣下粉熟、

〔尺素往來〕本膳、追膳、三膳、大汁、小汁、冷汁、山海苑池之菜、誠調百味候也、

〔四條流庖丁書〕一飯ノ獻立ノ事、本膳ノ中ニハ必不紛定事ニハナマス用處ニ、近代無其義、不可然、ヤキモノヽ事ハ、本膳ニハ魚ノヤキモノ、二ノ膳ニハ鳥ノヤキモノ有ベシ、是ヲ本膳ニ雙テ鴫ノヤキモノヲ置事、四條六條ノ日記ノ外成ベシ、不可有之子細也、

〔宗五大草紙　上〕公方樣諸家へ御成の事

一先年金仙寺（貞宗朝臣常の御城）亭御成の時、御肴參たる次第大方注候、初獻（ぞうに）二獻（まんぢう、又二獻めにすひ物參候）三獻（點心の三獻すひ物、三獻過候てぐご參候事も候、）三獻過候てぐご參候、本膳に御まはり七ぐごすはる、二の膳に御まはり五、御汁二ツ、又三に御まはり三ツ、御汁二ツ、四の膳（四ノ御膳をば、公方に奧ノ御膳と申候、）御まはり三、御汁二ツ、五に御まはり三ツ、御汁一ツ、六同、七同同、又五の膳まで參り候時も、御汁御まはりの數同前、ぐご、御ゆづけ、共に御かはらけ、

〔大内家壁書〕椀飯同御節幷所々御出之事○中略

一問田へ御おそほの事、御祝幷進物已下如例、御肴一獻參りて御臺參べし、御臺は本膳に御さい六ツ、二の膳に御さい三ツ、三の膳に御さい三ツ、御汁は本膳に一ツ、精進二の前に二（ヒヤシル）たるべし、何れの所へ御出のときも、御相伴衆までは此準據たるべし、近習衆は本膳にさい三、汁二ツたるべし、外樣衆は本膳にさい三、ひやしる一ツたるべし、但總別之所に御出之次第、時により御

氣色によるべし、

〔山内料理書〕

一本膳、是は椀之膳之仕様なり、土器之時は汁不ㇾ居、中之飯計可ㇾ居、椀之時は塗折敷、

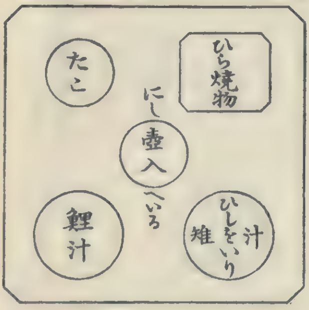
一



とりもうをころも
土器ならば五と入也、
かわらけの時は足打也、

一鯛焼物をひら焼物と云、かいしきせず、
一辛螺きそくする
一蛸いぼをすきて皮をむく也

二



にすへて又かわらけをわりて結ぶ
かわらけ
あいの物

一分飯之時も本膳にも分飯にも手懸也、
祝時は分飯の上に黒箸にても甘箸にても少迄也、
一三膳おも二ノ膳之方ニ居ハ、引物より左に居、三膳以後は三くみ也とも皆引物也、皿數向居候事忌レ之、

三



烏賊は青酢からしすなり

魚汁たるべし、こだゝみ、老海鼠汁ふぜいのものなるべし、
三ど入
下に重候ハあいの物、
下土器は汁にもつけ、
又湯をも可レ呑ため也、

引物

一



五ど入
吸口とん山葵を杏仁半程かわらけの端に付

二



焼びたしとは、きすをやきて湯へ入て、頭方よりもそく／＼とこそげて、鱗をおとすなり、其後鹽少入酒を掛、尾をこがさぬやうに焼なり、

三



〔天正十年安土御獻立〕於安土上様三河守殿御申獻立、
十五日おちつき

本膳　たこ　かうの物　なます　ふなのすし　たいのやき物　御めし　な汁

二膳　うるか　かいあわび　ふとにはむ　うまる　ほやひや汁　こいの汁

三膳　やきとり　にし　かさめ　つるしる　すゝき汁

よ膳　まきするめ　しゐたけ　しきつほ　ふな汁

五膳　まなかつを　けづりこぶ　しやうかす　かも汁

御ぐわしふちたか是をつけて

やらひもろ　まめあめ　みのかき

はなにこぶ　から花

十五日晩御膳

みづあへ　こまこま　あゆのすし

ひだい　御めし

二膳　くしあわび　ならづけ　こち汁　三ひしくひ　かくにつぼ　たいのあつ物

をり二かう　かくもり　つぼもり　ふくらいり

きしませにぶどう　をり二かう　かわらけの物そのほか、いろいろいで申候、

〔四條家法式〕一大猷院樣、〇中略寬永三寅年九月六日、行幸二條御城、同十日還御、〇中略

同七日朝御〇本〇　膾　進　焦　鳩　香物　御汁　御食

御〇二〇　焼浸　和物　御汁

御〇三〇　濃漿　氷　花和　夕顔　御汁

一向〇詰〇　指身　山葵　引〇而〇　焼鮎　蒲鉾　伊勢海老　鯛　菖蒲　カメ焼鯉

御〇吸〇物〇　ズイキ　御〇肴〇　塩引　木耳　コゝリ　栄螺　蒟蒻　ゴン切

御吸物玉子茄子　御肴水栗、雪蛤、緑葵、マンヂウアンチ入レズ、四角ニシテ色付燒、橘燒、椎茸、鹽指玉子、

御吸物小鮒　御肴田螺燒松茸　浮波燒馬力　鹽貝

○御菓子七種緣高

同七日晩御本　カゾウ膾木耳、[illegible]　辛螺坪煎　香物　御食御汁[illegible]

御二燒物鮭フクラ煎　海月　御汁鯛鹽煮

御三スカシ地紙散盛水札、伊勢海老、眞鯉燒、蒲穂、油貝、　御汁海鼠、山芋、生海鼠、栗葺、鯉、山葵、海苔、

一向詰小鯛　引而梅首鶴燒テ、キスゴ、鮎鮓、

吸物牡蠣　御肴フワ〳〵、貝田楽、アミ、短册治苔、海茸、烏頭目、

御吸物芋卷　御肴シダレ熨斗串貝浮燒結干瓢　目指　蓮煎燒カサメ

御吸物パントイトリ　御肴鉄ノ燒久年母　煮鳥　辛螺ハダカ燒

御菓子七種緣高

同八日朝御本　酒浸[illegible]　煮物[illegible]　香物　御食御汁[illegible]

御二湯引鯛[illegible]千度煎海鼠　和物干蛸　御汁鴨、イテウ、

御三金籠水札、[illegible]海鼠腸桶　御汁鱈

一向詰伊勢海老　引而鱸燒テ、惣田楽、ハエ燒テ、

御吸物烏賊、鹽指、　御肴ムザ漬、蒸煎海鼠、燒海苔、海蛸、ハイ、酢牛房、

御吸物雑子魚　御肴淡菜貝燒牛房　蒸松茸玉子蒲穂　ツベタ

御吸物蒲穂、松茸、此間八日迄虫喰損失

同九日朝御本　沖膾[illegible]　煮物[illegible]　香物　御食御汁[illegible]

御二金小角燒物鮭[illegible]　金箱[illegible]　杉燒　御汁鱸鹽煮

七膳

御三　金地紙（亀足、亀足、蒲鉾、焼鳥、伊勢海老、）　御汁（小菜）

一向詰　指身（ヘギ立鯉、眞鯉、煎酒、）　引而　煎焼（栗芋、蛸、棒首鶏、）水札、鱧酢

御吸物（蜆）　御肴（ホヤ、白鳥、京ノヒモ、魚、フリ海鼠、竹子煮テ、丸山漬、鹽ガラ、十六島、干田螺、水カウ、）

御菓子金縁高（造花、結花、羊羹、ヤウヒ、カステラ、雪餅、亀ソク、棒アルヘイトウ、結昆布、）

鯖鱠（汁[illegible]栗、）　煮物（[illegible]老）　香物　御汁（タヽ小鳥、キ豆九[illegible]麩、菜、）　御食

御二　五菜煮鯖（サハラ、鱸、アヂ、酒二[illegible]少加へ）　鮓　御汁（摘入、鹽鯛、松茸、）
濃漿（[illegible]）

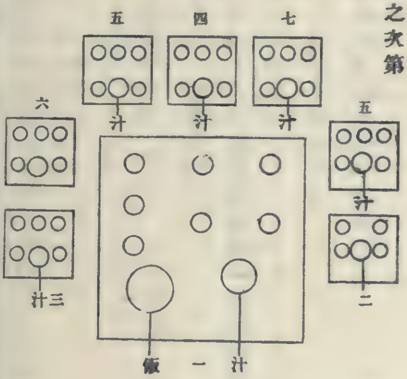
御三　燒浸（鯖）　御汁（海鼠疊）

一向詰鯛　引而（燒鳥、蠣燒、酢貝、）

御吸物（鯛）　御肴色々

御菓子七種（縁高）

〔甲陽軍鑑十六品第四十四〕七の膳之次第



右前々に從すへ候所よりあけ候也、

御獻立之次第

初獻　御引渡（昆布五 勝栗五）　熨斗五

二獻　御雜煮（燒鳥五種 龜ノ甲）　御ざうに御箸

三獻　御鱠の物（こんきり 小鯉味噌付 角之子）　鯛　御箸

已上

御。本。膳。

御。二。之。膳。　（[illegible]）香之物　鮒鱠（[illegible]）　御汁 御飯　山椒　御箸同臺

御。三。之。膳。　（[illegible]子）貝鮑（御文有）　小鯉 鮎鮨　鯛鳥 冷汁

御。よ。つ。め。　（[illegible]引月）桶（御文有）　和[illegible] 魚熨斗 鮭　[illegible]羽煎

酒鯛　辛螺（輪金御文）　鱈（昆布）

御。五。つ。目。

舟盛　小串　一獻煮

御。六。つ。目。　唐送

御。七。つ。目。　鱒煮

已上

〔寛永行幸之記 中〕供御御獻立之次第

金御木具

初獻　こざし龜甲　御ざうに　御手鹽　けづりもの

二獻　くらげ　かいもり　御すい物　からすみ

三獻　壹つ物　餅

七の御膳の次第

御。本膳。　しほびき　ふくめ　御やき物　あへませ　御湯漬　たこ　おけ　はし

御。二。　おんちん　かまぼこ　御汁鯛　さめ　くらげ　御しるあつめ

御。三。　はむ　やき鳥　かいもり　すし　かぞう　御汁鶴ごぼう

御。與。　まきするめ　からすみ　さかびて　御汁

御。五。　地紙壽盛　いか　うろこ　魚桶三ッ　かざみ　くもたこ　きすご　御汁くゞひ

御。六。　すいま　さゞい　はい　はまぐり　しいたけ　御汁鯉

御。七。　ふなもり　にし　はもり　御汁餅一こんに

御かはらけ物三つすへ

一ふの小ぐし　一うづら羽もり　一のし

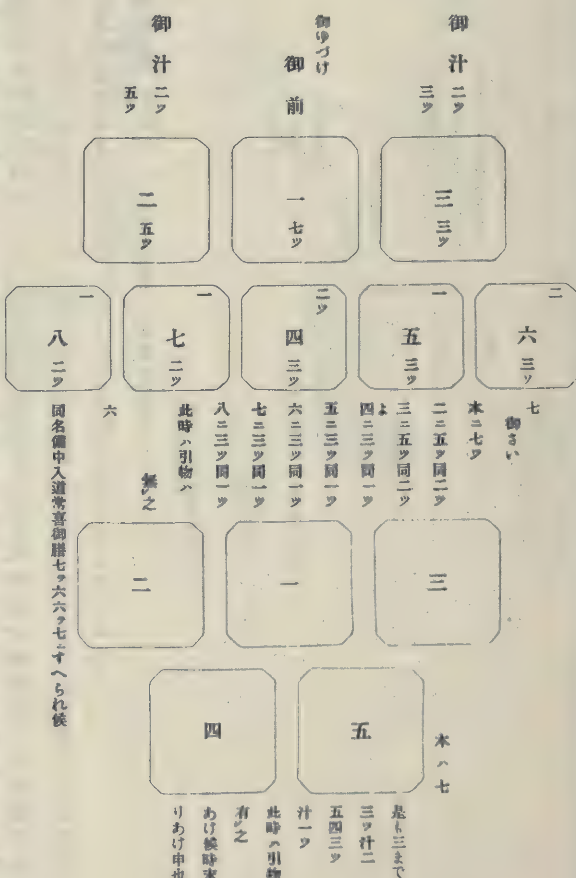
兩御所樣　一うづら羽もり　一ふのこぐし　御菓子　かき　あるへい　かやざくろ　のし

右は初日の供御なり、後日は七五三の供御なり、いろ〳〵しな〳〵の御獻立どもあり、

八膳

〔奉公覺悟之事〕一御膳之事、八のせん公方さま一御まへ御參候事候、此時も御しやうばんは三まで也、さいの候はぬは膳とは云まじき也、すへ可申やうの事、

七五三膳
五五三膳



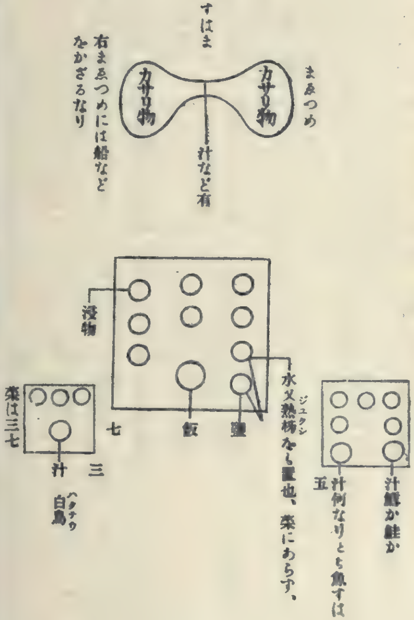
〔嬉遊笑覧〕童の遊戯に、一の膳いや〳〵、二の膳いや〳〵といふより、段々かぞへて十の膳まで言立る事あり、膳府は本膳二の膳三の膳をなかに、四の膳五の膳など、、童のことぐさのたはひなきよりいふなるとおもひしに、甲陽軍鑑の料理の事をかきたる圖に、誠に十の膳ありしなり、

〔貞丈雜記飲食六〕一七。五。三。の膳と云事、七とはめしにてもあれ、湯漬にてもあれ、七の膳まで出すなり、五とは初獻雜にぞうに、そへ肴、二獻うづらの羽もり、そへ肴、三獻あたいの物、四獻むし麥、そへ肴、五獻又ハすい物せんかん、そへ肴、三とはきやらの膳也、三の膳まで出すなり、料理調樣庖丁人の家に定法有、右は鯉の一こん煮、

大草流也、流によりて替るべし、五五三と云は七五三を略して、めしにても湯づけにても、五の膳まで出すなり、

〔四季草 秋草下六〕七五三　七五三の膳と云を、今世しらぬ人は、本膳にさい七ッ、二の膳に菜五ッ、三の膳に菜三ッ、くみ付る事とおもへり、それは七本立、五本立、三本立とて、菜の數の事なり、七五三の膳部にはあらず、七五三といふは、先ヅ三とは式三獻なり、膳三ッあり、引わたし、うちみ、わたいれなり、五とは五獻出すを云、其五獻は、初獻烹雜(ざうにの事なり)添肴あり、二獻まんちう添肴あり、三獻あつ物(吸物の事なり)四獻むし麥(ひやむぎ、ねむぎ、時節によるべし、)添肴あり、五獻やうかん(又水仙かんの類)添肴あり、右の膳何れも組付け物あり、七とは、飯(湯づけにても同じ)七の膳まで出すを云ふなり、是等の食物の調樣は、庖丁の家々に傳へて故實ある事なり、武家の知る事にあらず、庖丁家に尋ね玄るべし、

〔甲陽軍鑑 十六品第四十四〕湯浸之事　菜數七五三也



〈式三獻七五三膳部記〉二重一對へいじ一具此二色は、座敷の床の方に立置也、

式三獻

わノ寸法膳緣折等寸法記にあり

しほ　志ほのもりやうは杉なり、高サ一寸ほど也、

うち身　婦入には鯉を用ず、鯛を用也、口傳有レ之、ひばの枝をさす、

二

はじかみ　はじかみのもりやうは、杉なりに、高サ一寸ほど也、

海月　かわらけわなし

一女房衆へはまはしもりなりひきわたし

梅干五ツ　梅ぼしハ四ツもりて、其上に壹ツもりて以上五ツ也

三盃

はしの臺あり

三

こたいり　鯛を用ゆる也

○

御手かけ

志ほ引

そきはむ

たこ

やき鳥　かく足有

本

何もかはらけの分にはわなり

（空円）

帶のきやう

はしの臺あり

からのもの

ゑりきり

ゑりきりハするめを長さ一寸程に切て、けずりて一片づゝもる也

鯛のあつ作

あつ作とは、鯛のさかびて也、酒を、も不レ付はなつがつうをせぬ也、

志ぎつぼやき　同

まきするめ

まきするめとは、するめを巻て繩にてゆひていづる也、さてちとすぢかへて切也、

このわた

二

にしつはめ　ロヲきす

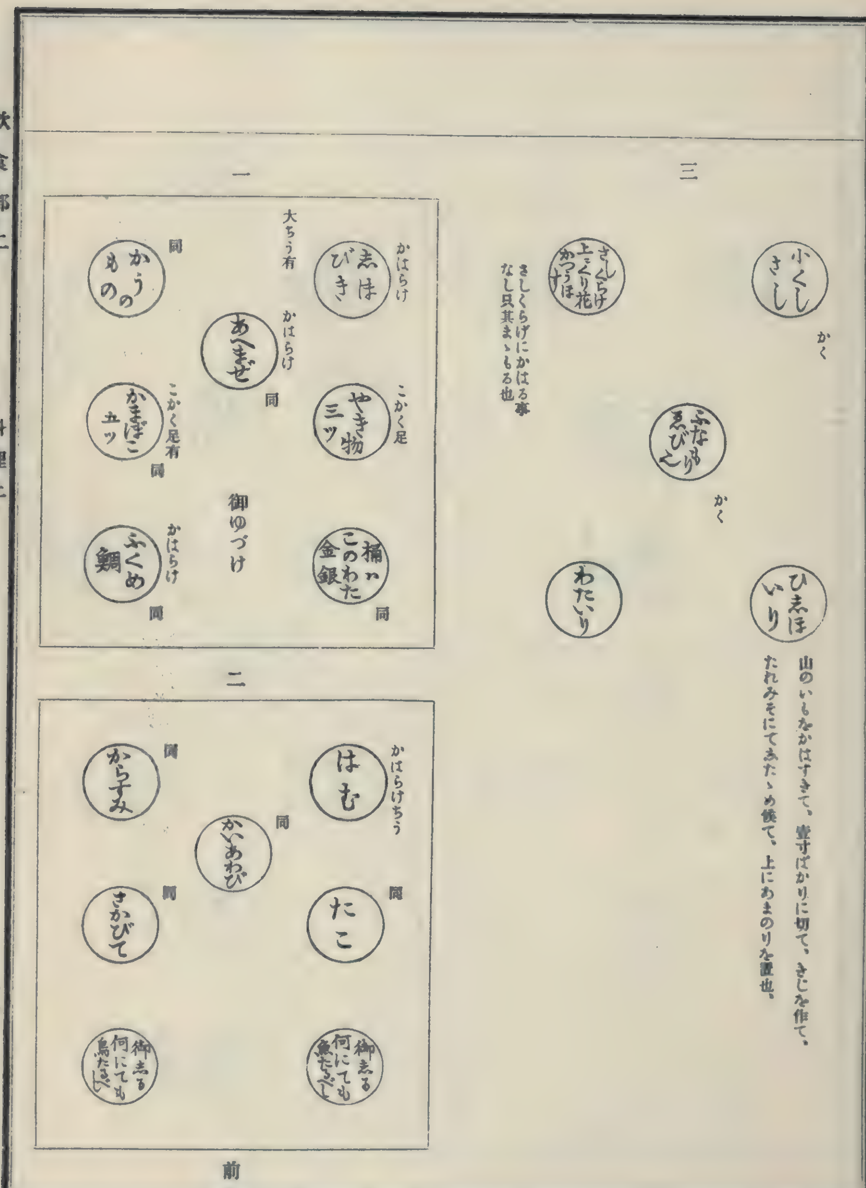
（空円）

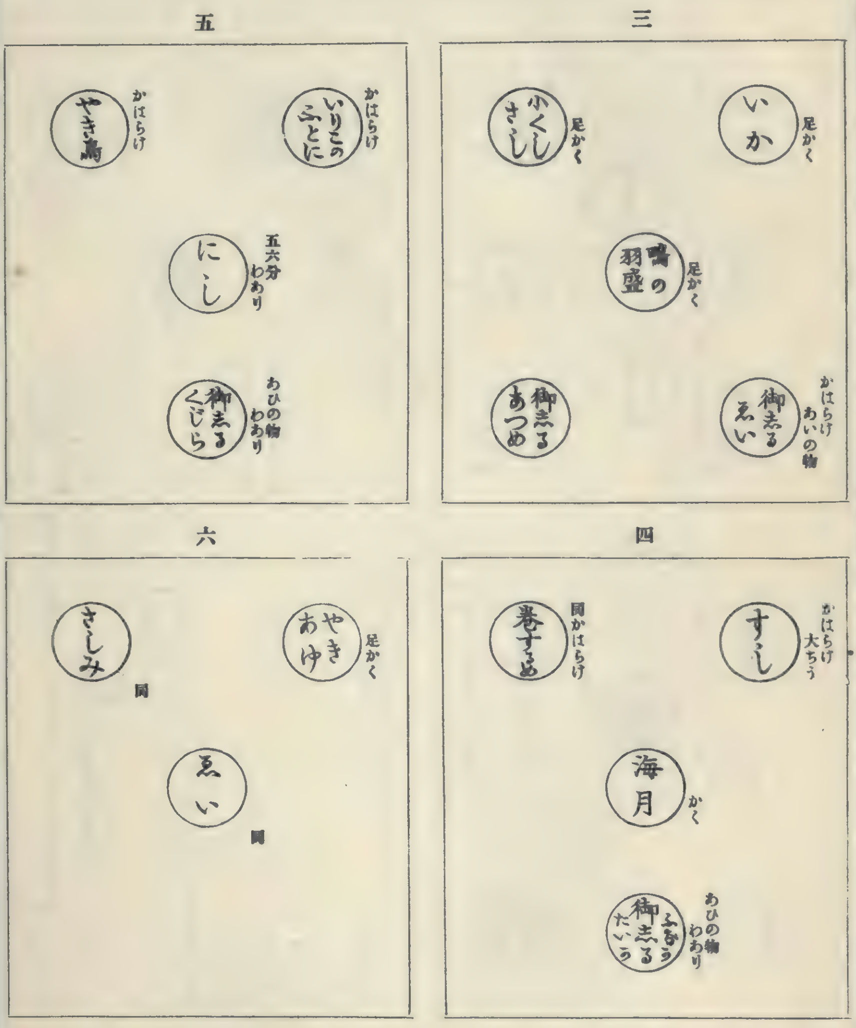
かわらけ貳ツかさなる、下のかわらけには湯を參申候也、

御志るかけ食

けづりこぶ

かまぼこ


三
小くしさし
かく
さしくらげ上ゝくり花かつうほす
さしくらげにかはる事なし只其まゝもる也
ふなもろびん
かく
わたいり
ひ志ほいり
山のいもなかはすきて、壹寸ばかりに切て、きじを作て、たれみそにてあたゝめ候て、上にあまのりを置也、
一
かはらけ
大ちう有
志ほびき
同
かうのもの
かはらけ
あへませ
同
こかく足
やき物三ツ
こかく足有
かまぼこ五ツ
同
御ゆづけ
桶ヵこのわた金銀
同
かはらけ
ふくめ鯛
同
二
かはらけちう
はむ
同
からすみ
同
かいあわび
同
たこ
同
さかびて
御志る何にても魚たるべし
御志る何にても鳥たるべし
前


三
いか
足かく
小くしさし
足かく
鳴の羽盛
足かく
御志るゑい
かはらけ
あいの物
御志るあつめ
四
すゝし
かはらけ
大ちう
巻するめ
同かはらけ
海月
かく
御志る
ふなう
たいう
あひの物
わあり
五
いりこのふとに
かはらけ
やき鳥
かはらけ
にし
五六分
わあり
御志るくじら
あひの物
わあり
六
やきあゆ
足かく
さしみ
同
ゑい
同

七

かはらけ
うちまる

ひもり　同

すゝき　同

大かくの足なし
鳥きそく

てしほ
しほ

雑煮
大ちう
てしほ

いも
餅
いりこ
にしあはひ
かつうを

はしの
臺あり
みゝかはらけ

雑煮
朱書
初こんの内

かつほ　赤
いりこ　黒
するめ　青
まめ　白
たちはな　黄

かめのこうにハいち上にいりこをもる也、常にハ青黄赤白黒なれ共、雑煮の時は青赤黄白黒ともる也、

足にには五色をもり候

二
朱書
初こんの内

こゞり

かずの子

すいもの
鯉

三
朱書
二こん

一本こ
すり物

そへざかな
うづらの羽もり

一本こ
すさい

まんぢうをもるに、三ツ四ツもるなり、然ばたてゝよせかけてもる也、四ツの時は上に壹ツ是をよこに置也、

てんしん
まんぢう

四
朱書
三こん

いろ

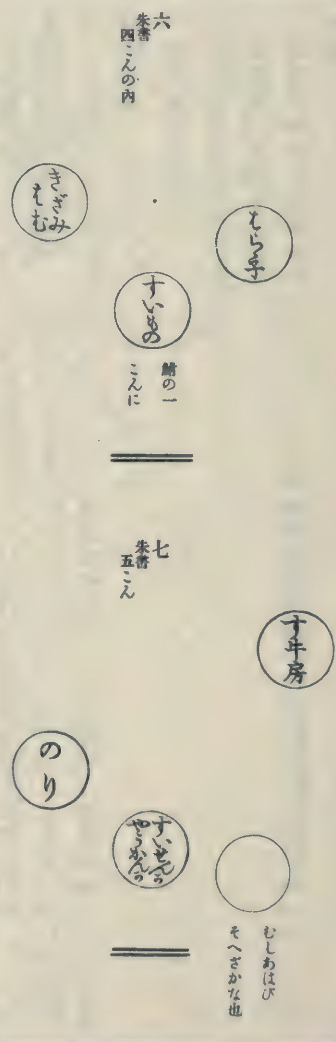
おちん

すいもの
鯛

五
朱書
四こんの内

立花やき
そへざかな也

てんしん
むしむぎ



慶長拾一年六月廿四日　　大草三郎左衛門尉公以判有

〔老人雜話上〕信長、美濃齋藤が所へ婿入の時、廣袖の湯帷子に、陰形を大に染付て著し、茶筅髮にて往く、山城守が家老等、國境まで迎に出て、其樣を見て膽をつぶし、密に云ふは、此樣の人に七。五。三。の式法などは不都合ならんとて、早使を返し、田舍家具の大なるなどを用意せよと云、信長宿に著て、束帶正しく調て、山城守に對面す、又驚き騷ぎ、もとの七。五。三。の式法を用ゆ、此時山城歎じて云、我國は婿引出物に仕たりと、其心は我子共など國を保つことあたはじ、信長に取れんと思ふ也、

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年三月九日、女ゐんの御所へ御はなみとてはなしまいらるゝ、御のふ十一ばんあり、たゆふしふたゆふまいる、こん五こん七。五。三。のく御まいる、御しやうばんにてはなし、こなたにて參る、たいの物御さか月のたいもまいる、

〔義演准后日記〕慶長八年四月四日、卯剋將軍〇德川家康御所へ出仕、單衣紫五帖ケサ生袴、御相伴衆事、

上壇中央將軍御座、左予著座、上壇只將軍ト予ト二人他、○中略御相伴衆予ト共ニ廿人也、七五三結三橋、御膳過テ暫御休息、其後御出御能始ル、

〔四條家法式〕一大猷院樣元和九亥年七月十三日御上洛ニテ、寛永三寅年九月六日、行二幸二條御城一、同十日還御、

七五三御本

行幸御式禮六日之晝

臺引(土器輪供二重)　香物(同)　和交(同)　蛸(同)　含(同)　金土器輪供ニ湯漬(金小角ニノセ小桶)　蒲鉾(玉ツ龜足金)　臺(金手樽付)　箸臺(金)

御二(土器輪供金)鱠　(同)一盛　龜足貝盛　(同)海月　ツキ物　(鶴)御汁(大根牛蒡串鮑コ)　御汁(鯉)

御三(小角供金)羽盛　(同)青盛　金輪供榮螺　金土器輪供御汁　鯖ノ物

二星ツ(高九寸五分、居一尺四寸、)橘トンホウ龜足

一六角盛(羊羹蛤貝供)　一ヒケコ中色々肴入ル(段々ニ七重組、高サ金銀ニテクム、)　一松葉盛(金ノ縁唐龜足花ハ水仙縄チ五筋入、)　一八角盛(臺引、黒海苔、金ノ縁間ニ金ノ貝チ交、山吹ノ花チ指、其間縄ニテ結)　一午桶(六ツニ糸櫻置テ色々ノ肴チ詰、七重但金銀ニテクム、)　一六角盛(シカイラ、カツチ、芍薬花、水玉龜足、)

一六角盛(大豆飴白玉沈丁花)　一廻シ盛(唐墨紅菊、梓)　一クルリ輪盛(金柑金銭糸花、薄、)　一角盛(昆布麩、鯛、)　一饅頭(金銀櫻、菊、段々)　一廻シ盛(臺引、菖蒲花、牡丹花、)　一金銀ニテスワマノ臺二十六(立物品々盛)

一木地ノ臺三十(立物品々盛)

一木地ノ三方造物二十六(立物品々ノ盛)

一御吸物(鯛)同(鯉)同(フクライリ)

一御菓子(金ダミノ縁高ニ盛、三ダミニ居、羊羹、龜足、結昆布、唐松、精花ニ付ル、カステラ、胡桃、千鳥龜、金ダミニ居ル、御楊枝モ金ダミ、足付、栢金螺龜足付、椿大豆飴、焼麩、金精蜂指ス、アルヘイトウ、饅頭、)

同十日朝

一七五三、引之物、金銀之臺、木地臺、三方造物、御肴、御吸物、御菓子、六日同前也、

〔四條家法式〕大猷院樣御代寬永十三子年二月

一朝鮮人初參候時結構被仰付、天野圖書勤之、始ハ五郎大夫ト申ス

七五三本　鹽引香物　和交　蛤海月　食　蒲鉾小桶　手鹽　箸臺

二　唐墨スシ　貝盛　スリ卷鯣　汁集汁鳥

三　羽盛舟盛　榮螺　汁鯛汁集物

與ツ目　作リ物松立木ハイ蛤榮螺ツヘタアサリ金銀ダミ○圖略

五ツ目　地紙　作リ物椿ノボクサトウコンペイトウキリコセウトウガラシ燒鹽コセウ小桶トウガラシ　金銀ダミ繪有○圖略

盃臺九膳内四膳クリ足　押ヘ供ユ

一折飾作物櫻山桃トンボウフクサ蝶

小桶　タリ　籠　切コ　鹽引　熨斗

星物　鹽貝羊羹　三ツ星　唐墨、マテ、八寸、カイトウ、海苔、アサリ、ツバキ、　菓子九種　松、梅、鶴、龜、

一先三獻出ル、三獻ハ如前、臺何モ金松竹繪有、小道具同平薄々

一右七五三、臺足切違十文字、緣高三寸、緣高九寸八分、指渡シ一尺三寸、二三ハ組入高サ五分チトリ、

三人前コン地ドンス、紋小道具迄、三人前赤地ドンス、紋小道具迄、三人前モエキドンス、紋小道具迄、

一右朝鮮人參候時、道中城々ニテ信使三人、上々官二人、副使官、七五三引替之膳、本二三、引物五ツ色、吸物、菓子、上官、五々三、引替ナシ、引物五ツ、肴三色、菓子面々、次膳本菜二ツ二二ツ、引物三色、汁二ツ、吸物一ツ、肴一ツ總菓子、下官本二ツ、引物二ツ、汁一ツ、

〔朝鮮信使賜饗儀注〕坤正德元年十一月三日

一御饗應之次第左ニ記○中略

大廣間前殿

御勝手後之間北之方　御臺子西之御緣

御附書院

三使　相伴對馬守狩衣　同兩長老

七五三

本膳　二膳　三膳　追膳四ツ目　五ツ目　銀湯次　同金鉢　置盃三方に居出之、二獻濟三獻之時奈良盃と引替之、

捨土器　吸物　銚子但銚子白紙飾糸花　加　初獻

正使始之、次對馬守、次副使、次緣長老、次從事、次集長老に而酌引之、

吸物初之吸物と引替之　銚子　加　二獻

副使始之、次對馬守、次正使、次緣長老、次從事、次集長老に而酌引之、

吸物二獻目之吸物と引替之　盃臺奈良盞眞之糸花、人形三つ、立金紗掛け、銘々

押取肴三方共木地臺押共に糸花飾之、銘々

折　三合

二星之物木地すはま臺に組付、木地三方に居、

三星之物　右同斷

但折之物、星之物、此三品は上座に並置、三獻目始、銚子　加　三獻

從事始之、次對馬守、次正使、次緣長老、次副使、次集長老給、納銚子膳部等引之、

菓子九種杉、木地緣高、龜足、鶴千、白木、白木三方に而出之、糸花松竹梅、楊枝添　茶臺天目　上々官江は平茶碗帛に而出之　松

之間 御勝手後之間北之方、御臺子四之間北西之隅、
上々官 三人

右御饗應七五三、仕形膳具共に三使同斷、

盃臺 彫足島臺眞之糸花、人形三つ、立金紗かけ、 銘々

押取肴 銘々

〔將軍德川家禮典附錄 三〕例年參向公家衆御馳走御能之節御料理獻立、三月、

御白書院 勅使 院使

七五三

大重金土器敷輪木地 鱧 上同 鯣 小角木地 蒲鉾 金銀龜足

本木地薄盤 右同 和交 平重敷輪木地 切燒鱠 金木土器敷輪木地 湯漬 手鹽箸臺

右同 香の物 上同 福目 總金小角木地 小桶 梅ひしほ 香の物

小重金土器敷輪木地 鹽引鮭 上同 福目 金間土器敷輪木地 汁 くらこ 松たけ 燒豆腐 里いも 皮ごぼう

二

敷輪木地 目盛 龜足

右同 熨斗盛 上同 海月 右同 汁 鴾 獣 椎たけ

三

小角木地 羽盛 金間土器敷輪木地 榮螺 龜足 金間土器敷輪木地 汁鯛

右同 船盛 右同 汁鯛

金間土器敷輪木地へ三方ニ居 吸物餅 箸臺

五三三膳

同　吸物　卯の花いり　品川のり　同

同　吸物　ふくら煮鮑　同わた　同

蝶

千鳥

押　やうかん　すわま　まんぢう　あるへい　せんべい　枝かき　結こんぶ

やうし

奈良臺　、　菓子　木地緣　糸花　高とんぼう　檜の葉

黄淺梚　餅菓子　小まんぢう、外耳餅、付彩餅、やうかん、うづら焼、白はし、

根高　煮染　むし貝　車えび　ぜんまい

右同　香の物

吸物　鶴　松茸

さかな　一切かまぼこ

〔大草殿より相傳之聞書〕一五三三御めし集養の事、ひざのくみ樣前のごとく、これも五ッ目まで參り候て、はしを取候時は、右の手をうつむけて、左の手をあをむけて取、右の手をはしにつけてまはして取なをして、大汁とそのさきのさいとのあいだにて、はしをつきそろへて、大汁にてはしさきをひたし、わんを取あげ、めしをたべて大汁をすい、汁のみをばくはず候、さて鹽をはしにてくい、又めしをくい、大汁をすふて手こしのさいをくふ、又食をくい、はし取なをし、二の手本のゑるを右の手にて取、左右の手にて汁をすふてみをくふて、又汁をすふて、右の手にてもとのごとくをく也、扨さいごしのさいをくふ、又めしをくい、三ッ目の手本の汁をはし取なをし、左にてとり、兩の手にて汁をすひ、みをすこしくふて、又汁をすふて、左の手にて本のごとくをく、其後運のさいをくふ、又めしをくふて二の膳の右のはしの汁をすふ、集養前同前、其後めいのさいをくふ、又めしをくい、はし取なをし、三ッ目の左はしの汁をすふ、集養同前、其後ゑびをあつかふ、

五三二膳

〔四條家法式〕一五三三

初獻引渡　昆布勝栗　熨斗　二獻臓煮　梅干五種　餅　イモ串子クシ貝平カツラ　箸臺

三獻吸物　鱠數子　鯛　鰭　箸臺

御銚子　御提

御本　鹽引香物　和交　燒物蒲穗　御汁集御食　箸臺　御二　卷鯣鮎鮨　貝盛　御汁　鳥

御三　羽盛舟盛　辛螺　御汁　鯛

一ッ盃

唐墨　醤煎　箸臺

熊引

御湯　御菓子　五種

色直之獻　結熨斗赤白粉　餅　八ッ　箸臺　二獻　指身蛤　吸物　鰭　箸臺

三獻添肴　鮎鱠　箸臺

此次ニ引替之御膳出ル也

〔四條家法式〕一五三二

數熨斗　三盃

初獻引渡　昆布搗栗　熨斗　二獻臓煮　梅干數子　餅　イモ串子串貝平カツラ　箸臺

三獻吸物　鯛鰭　箸臺

御銚子　御提

御本　鹽引香物　和交　燒物蒲穗　御汁集御食　箸臺　御二　卷鯣鮎鮨　栄螺　御汁　鳥

御三　羽盛舟盛　御汁　鯉

一盃
　御吸物　　醬煎　　箸臺
　御湯
　御菓子五種
御色直之獻縮熨斗赤白粉　餅入ッ　箸臺　二獻　指身　吸物鮹　箸臺
三獻御添肴　鮎鱠
右相濟、次引替之膳出ル也、

〔料理獻立〕年頭御式
　朝御膳　二汁十菜
右往古より五三ッ二と唱へ申候、奧よりも五三二之御膳と御申有ㇾ之、尤右ニ付古實有ㇾ之哉、雖ㇾ相分ㇾ候、
御獻立如ㇾ左、但昨卯年七〇寬政被ㇾ召上ㇾ候品を記申候、但例之外者、御品其節之御好に隨ひ、少宛之相違御座候、
　御本厚御三方附ヶ方御方獻立書面之通
御皿付御鱠げきすごくり　あわびきんかんくらゝ
同上一御やきもの　すまし御汁花あわびみろ
一臺小鯛
御飯、
御に物ためんばざるくこんぶ　御かうのものけみしどり付ぶ
御二
右同斷かばやきとうへもへいすいくも
例ふき御汁かほな楽
御に物

引替膳

右同断
御ひたしけしはくり
御引物一わかゑび一御ひしわらび但午
夕御膳五三二前同断
御鱠御品前同断　一御やきもの前同断　御汁すましほうぼう　初霜こんぶ
御に物みたらい　御飯
御かうのもの一塩小百合根
御二
付あぶりきすご
御に物おぼろかへのり　御汁ふくさ例前同断
御にしめ巻ぜんまいぼんし、
御引物附御品種前同断
右は三ケ日とも同断、御品は御好次第前同断
節分御式
朝御膳如尋常
夕御膳五三二前同断
但御引物例
一やきとりつむぎ鶉○　一御ひしわらび○下略
〔四條家法式〕一大猷院様元和九亥年七月十三日御上洛ニテ、寛永三寅年九月六日行幸二條御城ヘ
同十日還御、○中略
九月六日晩御引替之御膳

御本 鱠具主海鼠段、山葵、ユデ鳥鴫 香物 御汁生鱈、松茸 御食 ・御二 焼物生鯛、スヽギ焼小鯛、鳥赤貝ツ 、ズイキ和 御汁鱸塩煮

御三 杉地紙蛸、細螺、車海老、蒲鉾、

御引物

一焼物鴫 一鮓鯉 一蒸貝

御吸物鯛三方造物 御肴蛸、櫻煮、小串、椎茸、干、熨斗、富士海苔、 御吸物小海老、木ノコ、 御肴蒸貼、唐墨、堅海苔、疊鰯、煮貝、水栗、 御吸物蒲鉾、松茸 御肴羽盛、蒲鉾、焼鴨、鉄、小鳥小串、蛸實、カハ焼、柘榴、蛸鱗、タイラキ、蜜柑、湊津鯛、

御菓子七種縁高

同十日朝〇中略

御引替御本膳 水和干羽 小鯛、鳥耳、鰹鹽、海栗、貝串、鯛、 香物 御汁鴨、生薑、 御食

御二 鯛鱠鯉焼 海月和 御汁鯉、セリ、

御三 重地紙鴫焼、海老、海栗、 御汁蛤、干栗、 一向詰鯖 引而 菩鮓、丸漉氷、煎鳥、玉子 フワフワ、ユフホウカラヤキ、

御吸物アンカウ 御肴色々

御菓子七種

寛永三寅年九月十日 小川勘右衛門

〔御日記〕寛永八年正月元日〇中略

一御裝束被ㇾ為ㇾ脱御長袴、

御歯固餅、御祝ノ御膳御引替也、御膳ハ酒井阿波守、

午下刻御座ノ間御席 御盃出、酒井下總守役ㇾ之〇中略 御膳申ノ上刻御祝ノ御膳、次引替ノ御膳、上御夜詰六過、

〔將軍德川家禮典附錄二十四〕一御式正御料理之事

十二月十二日　御煤納　同廿八日　歲暮　日限不定節分ノ日　正月三ケ日　同六日十四日年越

右諸席共、御式正御料理被下之、

〔増補俚言集覽保〕本膳　式正に用ゐる膳立をいふ、二の膳、三の膳あり、

〔倭訓栞中編六〕くわいせき　茶人の客を請じて、茶より前に飲食を出すを懷石といふは、蘇東坡の佛印禪師に點心せんとて、懷石を供せられしによれり、

〔江戸流行料理通大全初編〕茶事會席の料理心得之事

一茶事の會席は、かつて料理にあらず、依て庖丁の花美を好まず、食するもの丶味ひを本意とする故、意は料理の二字に叶ふて面白き事多し、然るに會席といへば、何か面白き取合とのみ心得て、食するもの丶味ひを失ふ道理を知らず、會席は二菜三菜に限り、數菜ならねば、鹽梅の宜きを元とす、是を本意とすべし、珍敷取合の惡物好はかならず無用也、其いにしへやんごとなききみ、利休の亭へ御立寄らせ給ひし時、利久取敢ず土器にあらひ米を盛て、茶を奉りし事ありとかや、甚感ある事なり、

〔料理早指南大全初編〕會席

一飯　二汁　三膾　四附合　五手鹽皿香物　六平皿　七大ちよく　八茶碗

〔江戸流行料理通大全初編〕會席膾之部

春　あま酢　たつくりせん　つくり身たい　わか大こん　くりしやうが

夏　あま酢あへ　せごしあゆ　きうりさゝうち　きくらげ　ふくめしやうが

秋　いりざけ酢　かみしは鯛うすつ　くり　しゆんさいまき菜　せんわさび

冬　あはせ酢　ほそつくり身きす　きくみ　きくらげせん　あられしやうが

同汁之部

春　ふくろかき　わかめせん

夏　はぢきさといも　火取きすおろしみ

秋　つぶはつたけ　はぜすりながし

冬　地大こんせん六本　花かつを

同椀盛之部

春　たら　かきわらび　しようろ　夏　すゞき　はすいもせん　大しいたけせん　秋　うづらつみ入　さゝがしごぼう　丸しめじ　冬　かもしんじよ　ふゆ菜

同焼物之部

春　御身むしかれい塩焼　ふきのとう切合　夏　はつがつを生り節　いんげん附あはせ　秋　一夜漬なまさけ　しろさけかけ　冬　おろし身あまだい　一夜づけ

同すまし吸物之部

春　つる　わか菜　夏　せぎりあぢ　しゆんさい　秋　うち魚　うどめ　冬　ふくろかき　焼ふきのとう

同口取之部

春　唐納豆　からすみ　夏　むかご醤煮　やきとり　秋　火とり熨斗　さくらのは塩つけ　冬(うまに)　ほしぶどう　まつかせきす

〔嬉遊笑覽十上飲食〕又會席料理といふは、予〇喜多村信節が覺えて藥研堀の川口忠七鳴竹始なり、彼は芝居の笛吹なりし、

即席料理

〔料理早指南大全初篇〕凡例

一即席料理と部立せしは、先魚を得て、さて其魚に依て趣向するゆへに名づく、

〔浪花の風〕當地も即席料理の店は多くして、江戸と替ることなし、されども其調理風味の大旨をいはゞ、江戸は淡味を主として甘美なる方にて、當地は滋味を主として鹽辛き方なり、これをむかし織田右府が大内家の料理人に調理を命せしに、口に適せずして怒られしかば、料理人改め乞ふて再び調理せしに、大に右府の口に適ひし時、料理人が評せし語に思ひ合すれば、江戸の料理は大内家の第一等に近く、當地の料理は第二等に當りぬべしと思はれぬ、當地は豪富のもの多く、奢侈を極めし樣に思はるれども、飲食抔は江戸ものゝ如きにもあらず、誠にいふ江戸の食倒れといふもの思ひ合すべし、

鳥料理

〔當流節用料理大全〕鳥料理獻立之事

皿
雉子鱠　大こんおろし　くり志らが　せうが同　きじやき候て　こまかにたゝき　ざくろ　ほたで

汁ふくさ　鴈の志らに　うどのめ　ふ　なめすゝき

御食

三

平皿
小鴨　薪どり　くすたまり　わさび

和物　鳥のもゝげ　けしみそ

臺盞二のせ
向詰　うづらやき　玉子のふのやき

汁ふくさ　小鳥たゝき　な

二

鳥こくせう　鶉たゝき　ぎんなん　山のいも小口切

汁すまし　雉子靑味かち　まなのりほそ　くほどき入

小ちよく　ひばり　塩辛

引テ　鴨あまかは細作り

皿
指身　えんすわさび　いり酒　鯛の板やき　たうふのうば

足打
引合

鍋引　鯖に鳥とりせひりは

吸物　白鳥のほそわた　はすいものくき

菓子　玉子そうめん　かすてら

鳩酒　はとたゝき入　みそ二すりまぜ　さけな入

後段

鳥雑水　つくれ鳩　せりこまかにたゝき

引而　鳥味噌かざらに入

牡蠣料理

〔浪花の風〕牡蠣は少なき方なれども、土人尤賞味す、故に十月頃よりかき船とて、□□邊より多くかき積たる船來る、此船にてかき料理とて、かきを加へ飯を焚、其餘汁、平等に至る迄、一式かきのみを用ひたる料理ありと、土人之を賞玩す、

精進料理

〔倭訓栞前編十一〕さうじん　野菜海草の類を精進物といふは、古き語也、朝野群載御齋會加供解文に、精進物と出し、靑苔曳干、和布曳干、海松、昆布など見えたり、醋食といふも、精進の事也、精進落は、西土にいふ開齋也、又開葷といふ、杜詩に、多年病酒開硯酒とある、開の字義に同じ、精進の語は、もと美食せざるをいへり、今魚肉を食ざる事とするは、佛氏の意也、

〔倭訓栞中編十二〕そじき　匡謬正俗に、素食謂但食菜菓糗餌之屬無酒肉也、今俗謂桑門齋食爲素食、蓋古之遺語焉、と見えたり、

〔新猿樂記〕七御許者、食飲愛酒女也、所好何物、〇中略精進者、腐水葱、香疾大根、舂鹽辛納豆、油濃茹物、面穢松茸、

〔枕草子〕一ことゝゝなるもの
おもはん子を法師になしたらんこそは、いと心ぐるしけれ、さるはいとたのもしきわざを、たゞ木のはしなどのやうに思ひたらんこそいとおしけれ、さうじもの、あらきをくひ、〇下略

〔大上臈御名之事〕女房ことば
一しやうじん　御しやうじ物

〔鹿苑日錄〕慶長八年七月十五日、未明ニ供佛餉、出洛先至豐光、〇中略各々閑話、板倉伊賀守ヨリ豐光ヘ有使者、只今相公〇德川家康豐光ヘ出御ト云々、各々不堪驚愕、則至豐光、各用意、先油物ノ御菓子、御四方ニ敷杉原獻之、次ニ葛索麵御相伴ニ常素麵、又葛索麵、麸ノ吸物、御酒一返、其間ニ彈正殿〇淺野長政與相公御碁一番有之、此間ニ御膳用意、湯漬本膳、

御懸盤

豆角 香豆　麵　御飯　二 煎麸 カキ蕪 椎茸　集汁　（葉盛）三 ユウカウ 海松 煎梅浸 昆布　冷汁 海雲　御酒 二返　御菓子 水餅 薄皮 油物 桃 栢

御茶

御相伴衆足打本膳　豆角 香豆　麸　飯　二 根若 ユウカウ 煎昆布 酢 香物　集汁　酒 二返　御菓子 桃 水餅

八月朔、卯頭ニ赴伏見、先至豐光、〇中略於豐光賜齋、三寶院殿御相伴、圓光、予亦備其員、推辨過予者乎、本膳ズイキ、煎昆布、ヒヂキニロチ麸、煎昆布、ユウガウ、ヒユ、香物、酢、本二何モ足打、菓子桃、中酒三返、齋了忽々トシテ登城、　十五日、至寺志州、豐光東紀入、圓光、床五兵衞如水座敷牢ニ、筑前守光賀、先飯汁蔓草アエマゼ、青豆、煎麸、煎昆布、田樂、酒五返、後又出粥、此時又酒一返、則如水屋形船ニ乘、碁打之、本因坊亦乘、〇中略申尾酉頭ニ至大阪、各々赴住吉、可賞今夜月ト云々、各々同之、予者直至住吉、調

會席、汁蔓草、栗、干瓢、茗荷、牛房、引テ梅漬、香物、菓子仙杴、後又アヱ物引之、中酒五返、後又赴橋上、于時又ヲモユ持參シテ且宴遊、及亥尾各々歸城、

〔當流節用料理大全〕大書院御成精進御料理献立式正

御本膳　御茄交（あへまぜ）釣かき　大こん　奈良つけ　な　針せうが　六でう　はりくり　針ごぼう　ほうづき　ぼうふう

御汁　里いも　ふき　やきだうふ　くわへ　小志いたけ

御箸紙ニ包　御揚枝紙ニ包

御香之物（小皿）浅瓜　大こん　小なすび

御和物（あへ）さゝ　げご

まみ　そ　御食

二之御膳　御煮物（下皿）山のいも　ひらたけ　わらび　ふなの椎干

御汁（すまし）みつば　こんぶ　れいも　わかめ　切しそ　切たで

御沼田鱠（中皿）こんにやく　めうがの子　青まめ　山椒の葉　酒のかす　みそ

三之御膳　御指身　直たて　味噌酢　こゝろぶと　海ぞうめん　あさふり細たち　とさかのり　色かんてん

御汁　とろゝ　青のり

筍羹（しゆんかん）大竹の子　丸なすび　かんぴやう　大椿ぼし

足付八寸

一大皿　丸山麩　大白昆布　直煎酒　足付八寸

中酒

一御吸物　丸うば　あづきほこゐそ　足付七寸

肴段々

一板屋のあられ　榧（へぎ）八寸

一御吸物　天王寺かぶら水仙寺のり

一またゝびすみそ　直七寸

一御吸物　浅瓜ほそだち　くわへ

一酒麩　重箱八寸

一御吸物　むすび山のいも　かたのり

一なすびでんがく山椒みそ　榧八寸

一𤋎物（ひたし）にんじんどんぶり　鉢八寸

一青まめ鹽少入ル南京染付　深皿八寸

一じゆんさいすみそ　けし　榧直八寸

一ちどり味噌　南京染付　深皿八寸

一燒わかめ　榧八寸

一牛房ふとに　重箱八寸　一おさへ 焼山めいも やきぐり にしめ　三方松梅椿の作りばな

一水の物　大鉢　御茶菓子 藤の花餅 花いろ餅 にしめぎんなん　縁高八寸

御茶はゞむかし　總菓子 あんず びは　大鉢九寸

後段

大皿 くろのり からみ大こん とうがらし やきみそ 水仙寺のり むめぼし あさづき　蕎麦切 汁　御吸物 たうふくろのり　御食

引面　御香之物

御煮物 さゝげ ふ 大くわへ　御茄物 竹の子輪切 たでごまみそ

中酒

一ひりやうずあげて あぶりこんぶ 牛房 あさのみ くす　椻八寸　一豆腐連串 とふがらしみそ　椻八寸

一御吸物 なすびめうがの子　一大こんかきなます 京のひぼのり せうが 青まめくり　小皿八寸

一塩はす　中鉢八寸　一つぶあへ むすび昆布 山椒みそ 白ごま　直八寸

一御吸物 ほそたちの こんにやく 浅草のり　一茄物 うど 青まめ 山椒の葉 とみかす みそ　中直八寸

一焼竹の子 ひらき 小串　椻八寸　一生わかめ すみそ　小皿八寸

一御吸物 たうふのうば 和にんぶん若め　一焼栗付あぶり　小串　椻八寸

一まきうばの小口切　椻八寸　御茶菓子 瀬がうり 友千鳥 にしめ いわたけ　縁高八寸

御茶 後むかし　御總菓子 枝柿 丸せんべい やうかん 大らくがん　大鉢

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕精進物を肉菜にならひて作るもの、可笑記三に、さる御寺へ參る、色々の御料理なるに、きじやきのたぬき汁のと、どしめく、こはいかなることにやと、心空にて見れば、さもなき精進物の御菜なり、寺がたの料理だて心得有べし、料理物語に、きじやきはとうふをちいさくきり、

鹽をつけうちくべて燒なり、此製古きことゝ見えて、宗鑑が犬筑波集、ゑやうじの汁にまじるふゑやうじ、雉やきをよく〳〵見れば豆腐にて、淀河に此句に付て不審たつほど、まづ白なゑほ注に、きじ燒はやき鹽付る故なり、(これをおもへば、まことの雉やきも鹽やきなるべし、)又たぬき汁は、獸の歌合、五番左、狐つかの穴ゑもん、右たぬき汁のこんにやくと有り、今も蒟蒻を汁に煮てゑか呼なり、雙絨輪寮の竈つまは焦さじ風なり、結句、狸汁にばけるこんにやく、芙蓉文集、桃鏡と云もの、こんにやくの文に、或はたぬき汁と化して舌つゞみを打する、一際風流のさたなり、又鴫燒のことも雜考にいへり、精進のは庖丁聞書に、鴫壺といふは、生茄子のうへに、枝にて鴫の頭の形つくりて置なり、柚味噌にも用とあるは、猶まことの鴫を用ひたるさま殘れり、其後は名のみにてもとの形なし、料理物語に、鴫やき、茄子をゆで、よきころにきり、串にさし、山椒みそ付てやくなり、慶長このかた今の形となれりとみゆ、寬永發句帳、德元が句に、鴫やきなすびなれど、もとより肴、佐夜中山集、鴫やきはかならず秋の茄子哉、

〔精進魚類物語〕納豆太その儀ならば、精進の物共促せとて、鹽屋といふものをもつて、先身ぢかくしたしきものなれば、すり豆腐權守につげけり、道德といふ物、みそかにはせめぐりて催けり、先六孫王よりこのかた、まむちう素麵をはじめとして、蒟蒻兵衛酸吉、午房左衛門長吉、大根太郎、菎次郎、蓮根近江守、大角山城守、渡邊黨には薗豆武者重成、茗荷小太郎、蒟角戸三郎いらたか、筝左衛門節重、納豆太郎糸重、餳の唐醬太郎、同次郎、味噌近冬、茁新左衛門、獨活兵衛尉、蕗源太苦吉、蕎麥大隅守、薯蕷藤九郎、芋頭太宮司、煎大豆咲太郎、こたうふの權介、實莘新左衛門、河骨太郎秋吉、昆布大夫、荒和布新介、靑海苔、昆布、苔、鷄冠、雲苔太郎、山葵源太、蕪五色太郎、松傕壹岐守、〇中略熊野侍には、柚皮庄司、糂太左衛門、靑蔓の三郎常吉を始として、以上其勢五千餘騎、久かたや雲の梯引おとし、分取高名我も我もとおもはれける、

食卓料理

〔增補文化京羽二重大全三下〕精進肴割物所

富小路四條上ル町　丁子屋白水

〔倭訓栞中編十志〕しつぽく　蠻語なるべし、或は卓袱の唐音也といへり、又卓子をよめり、丈膳をよめるは、孟子の食前方丈によれるにや、又八仙卓(バズヱチヨ)を訓す、八仙人に据にや、高三尺餘、幅四尺餘、四方朱漆にて塗て、縁に斑竹を打、四隅に獅子の形の脚あり、廻りに紅白の紗綾を垂る、卓下に餕餘の物又皮骨などを入る器を置く、是を偺斗(ツア・ナロウ)といふ、

〔新撰會席しつぽく趣向帳〕凡例

一しつぽくといふ詞は、肥前の長崎にていふ言葉にして、おそらくは蕃語ならん、唐にて八僊卓(はすゑんちよ)といふて、猪豕の肉を專に用ゆる事也、是彼國は米穀の味麁(ざつと)なる故なり、日本は米穀の味、万國にまさりて厚味なり、故に肉脂の力をかるにおよばず、殊に繁華の地に遊戯(すさい)する人は、常に厚味を食す、ゆへに胡麻の油さへ脾胃にもたれ、食後に必おくびに出て心よからず、然るをしつぽくといふ名に泥みて、唐めかしたき心より、脾胃にもあはぬ油氣を喰ふ事も、何とやらをかしからずや、器物の唐めきたるも又めづらしく風流なれば、今新に撰みて油を用ひずして、調味をなす趣向を數多しるす、

一しつぽくは、大菜五種六種小菜七種八種の物也、大宴なれば大菜九種小菜十六種也これを引替るに氣轉あるべし、此時は異酒(めいしゆ)等にて氣を轉る事馳走也、是を能くふうして取まはせば茶の湯の料理會席は自由なるべし、○中略

一しつぽくの文字詳ならず、然れども朋友懇に酒を飲む事を、演義文に卓袱と書たり、唐音にてしつほく也、因て此字を用ゆ、なほ後人の考を待つのみ、

浪花　禿箒子著

〔卓子宴儀〕卓子宴ノコトタルヤ、シツポコト稱シテ調味ノ名トスレドモ、シツポコト云コトハ、卓子ノコトニテ、既ニ方卓子ニ四下裏坐シテ、以二一器一相倶ニ餔啜スルコトナリ、然レドモ其濫觴ヲ不レ知、嘗テ三禮ニモ不レ見、其餘ノ載籍ニモ不レ見、何レノ頃ヨリカ支那ニ行ハル、宴式ナリ、近世大清人長崎ニ來リ興行スルニ慣テ、和邦都鄙此彼稍流布セリ、サレバシツポコハ非二唐音一、尤和邦ノ非二音訓一、故ニ無二正字一、疑是蠻語ナランカ、卓子宴ハ個々饌具ニ非ズシテ、一個ノ方卓子ノ上頭ニ設ル器ヲ相倶シ餔啜スル者ナリ、和邦宴會毎ニ引盃ト云モノヲ設二各前一、拐盃互ニ遜讓ノ禮話アリ、次序端正ニシテ勸酒スルコト、大率三タビ順行シテ、其禮式ヲ整フコト、宴會ノ規則ナリ、畢テ別ニ一個ノ盃ヲ設テ、室中ノ列客相互ニ獻酬置酒ス、且茶事ノ宴式ト云モノ、一個ノ以二茶碗一室中ノ列客相互ニ喫レ茶、以爲一個ノ盃ニテ置酒スルト、一個ノ以二茶碗一喫レ茶コト、酒茶トモニ一器合啜スルコトハ、曾テ卓子宴ノ意義ニ通亨一般ナリ、蓋其由來ヲ未ダ詳ニセズト云ドモ、說話投機親友ノ交接ナリ、○中略

明和八年歲次辛卯三月吉旦　張藩徵臣雲萊太田資致道珪、書二於整廣齋一、

〔橘庵漫筆二編二〕食卓とは食物を乘する机の名なり、食卓臺といへるは、清土(から)の洒落を眞似る人には似合はぬ片言なり、扨食卓(しつぽく)或は卓子(しつぽく)などゝいひて、食物の名と思えるは彌拙しと或人は云へれど、これも入ほがとおぼゆ、夫本朝の風に御膳上り申と饗膳配膳などゝ云、すべて膳を稱して俗間食物に通す、故食卓召されと計り云ても、御膳召上られひと云樣成義と同じ、扨食卓畿内に流布すること、京師祇園の下河原に佐野屋嘉兵衞と云ふもの、享保年中に長崎より上京して、初て大碗十二の食卓を料理し弘めける、これ京師浪花にての食卓料理店の初とかや、嘉兵衞娘はんといえる老婆、近頃まで存命せり、則今の佐野屋の祖なり、大坂にて彼是食卓料理數多ひろめたれども、野堂町の貴得齋ほど久敷つゞきたるはなし、

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕しつぽく、食卓は食をのする机なり、唐人流の料理をしかいふ、陶說隆慶窯卓器、清異錄に、五代の時、貴勢以筵具たがひに相尙る、方丈の案なほ足らず、旁に二案を增して數百の器皿を排ぶ、これを綽楔臺盤といふ、又北轅錄に、淳熙丙申待制張政といふ者、金國の生辰を賀する使にゆく、館に抵れば晚食を供す、まづ茶筵具瓦壚を設く、此にいふ卓器卽筵具なり、一桌の器みな一齊にそろひたるものなり、瓷色もやう倶に類從す、明窯にはこの隆慶窯ぞ始なるべき、今はさかりに行はる、古人は几筵を用ひたり、今の桌は几に代るものなり、楊億談苑云、咸平景德中主家造檀香倚卓、借倚卓字、後人以木作椅、桌又桌字加木傍作棹俗書也、おこたり草に云、京師祇園の下河原に、佐野や嘉兵衞といふもの、享保年中長崎より上京して、初て大椀十二の食卓をし弘めける、是京師難波にて食卓の始とかや、嘉兵衞が娘はんといふ老婆、近ごろ迄存命せり、大坂にて彼是食卓料理あまた弘めたれど、野堂町の貴得齋ほど久しくつゞきたるはなし、江戸にも處々にありしなるべけれど行はれず、浮世小路の百川茂左衞門なども、初め食卓料理したるなり、大椀は大平なるべし、故にそば切を大平にもり、上おきしたるをしつぽくと呼、今は大平にもらねどもしかいふは、上おきの名となりしやうなり、又葱を入るゝを南蠻と云ひ、鴨を加へてかもなんばんと呼ぶ、昔より異風なるものを南蠻と云によれり、これ又しつぽくの變じたるなり、鴨なんばんは馬喰町橋づめの笹屋など始めなり、

〔料理山家集〕普茶と卓袱と類したるものながら、普茶は精進にて、凡て油をもつて佳味とす、卓袱は魚るいを以て調じ、仕樣も常の會席などに別にかはりたる事なしといへども、蠻名を假てすれば、式と器ものゝ好とに心を付る事專要なり、猶數品調ずる內に、けんちへん、或めづらしきよせものしんしよ、魚でんなぞに、珍らしく佳味なる品を工夫する事を好とする也、但し普茶は下戶の好もの、卓袱は酒を進る仕やうと心得て吉、大よそ蠻名ゆへに、調る所も唐めかしたる事と

心得違へて、一向酒の進まざる品のみにする、甚しきたがひなるべし、

〔鹽尻 四十七〕異邦の饗應、日本の膳部に同じからず、

黏果（榧子核桃龍眼等の木の實也）　水果（蜜柑九年母栗子慈姑の類也）菱　米食　炒米糕（カランの類也）　臘味（臘鴨風雨鹽引等）　海味（諸魚参豚腸等多し、）　湯麪（鈥）　餅餌（饅頭豆沙糕カヤシウの類品）　熱菜　醯漿（醬酢肉桂鹽胡椒山椒等多シ）　楷盆

大概十般也、餘は是に準じて知るべし、

〔八僊卓燕式記〕清人吳成充船中饗金右衞門式

叙席

烟筒ニ煙草ヲツギテ出ス、管ノ長サ凡四尺許、管ノ長キヲチソウトス、芬盤、火盆、烟袋ノ類ヲ出サズ、主人火刀ヲ以テ火ヲウチ黃簽ニテ喫ス、

獻茶

茶盤ニ鍾子ヲ載セ、茶瓶ヲソヘ持出ル、客二人ノ時ハ、鍾子二ツ前ニ置、茶ヲツグ、客ニ先後ノ差別ナシ、

茺葉密　長崎ニテキンマト云モノナリ、此ヲ食スレバ歯ヲ固ムルヨシ、蜜漬ニシタルモノナレドモ、味イ澀キモノナリ、

中食

揀麪　此方ノ温飩ノ如キモノナリ、小麥ノ粉ヲ鷄蛋汁ニテノバシ、長サ二寸ホドニ剪リテ、猪ノ細腸、木耳ヲツマニシ、淡醬油ニテ烹テ出ス、

此間ニ賓主ノ外同船ノ唐山人會合シテ、琴棊書畫ノ戯ヲナス、唐山ニテ逍遙ト云、已ニ終テ座ヲナスヲ安席ト云、

安席

客座ニ藤席ヲ鋪キ、其上ニ赤氈ヲ敷キ、又重テ華紋氈ヲ布ク、〇中略

調和

芥酢　此方ノカラシズ　白酢　此方ノシラス　醬油　此方ノシヤウユウニ似タリ

酸酒　此方ノ煮酒ノ味ノモノナリ

右四品携出ス

小菜八品

哥六鯗　廣南ヨリ出ルコウムキト云魚ノ鰷䱧ナリ、　章魚鯗　廣東ヨリ出ル手ナガ章魚ヲ、紅麴ニテ漬タル鰷䱧ナリ、長崎ヘ來ル、其製本艸ニモ出ヅ、　蝦米　東埔塞ヨリ出ル川蝦ナリ、蒸テ乾タルモノナリ、水ニ漬醬油ヲカケ出ス、　海粉　南國ノ海中ヨリ出、浮鮐ノ子ナルヨシ、酢ニ漬生薑ヲ加ヘ出ス、　橄欖　福州ヨリ產ス、木ノ實ナリ、此ヲ生ニテ醬油ニ漬出ス、此實鹽漬又ハ生ニテモ長崎ヘ多來ル、橄欖ノ樹、長崎崇福寺內竹林院ニアリ、年々實ヲ生ズ、它邦ニ植レドモ生長シガタシ、　鹿角菜（一名海鹿艸）　廈門ノ海中ヨリ出ル藻ノ根ナリ、酢醬油ニ漬出ス、和名ツノマタノリ、　菜脯　冬月蘿蔔ヲ四ツワリニシテ、一夜鹽ニ漬、翌日取出シ日ニ干シ、筵ヲカケスリ合セヨクモミテ、又桶ニ入、手ニテ鹽ヲウチ、又翌日出シ前ノゴトクニシ、四五日モ同樣ニシテ、壺ノ底ニ藁ヲシキ、其上ヘ蘿蔔ヲナラベ置キ、又藁ヲ置、幾重モ同樣ニシテ、壺ニ蓋ヲナシテ口ヲ封ジ、日ヲ經テ取出シ食フ、此方ノ香ノ物ノ如ニ用、　醬瓜　此方ノナラ漬瓜ナリ、洗ヒテツマミキリ出ス、右銀ノ小皿ニ盛携出、八僊卓ノ上ニ置、

中菜十二品

鹹鴨蛋　アヒルノ蛋ヲ、赤土一升ニ鹽五合入漬置、日ヲ經テ取出シ、湯煮シテ殼共ニ三ツワリニシテ出ス、　蚱兒（一名海蜇）　此方ノ唐海月ナリ、水ニ漬鹽ヲダシ、割ミ醬油ニ漬テ用、　筍精　竹

ノ子ノ糟漬ナリ、切洗ヒテ油ニテ煠出ス、調和宜ニ隨、　帶魚糟　此方ノタチウヲノ糟漬ナリ、右同樣ニシテ出ス、調和宜ニ隨、　鰱魚糟　廣南ヨリ出、和名シグチト云魚ノ糟漬ナリ、切洗ヒテ蒸テ出ス、調和宜ニ從、　鯿魚干　暹羅ヨリ出ルニベ魚ノ干タルモノナリ、湯煮シテムシリ出ス、調和宜ニ從、　鮭魚　此方ノスルメナリ、炙リテ出ス、　蚶兒（一名小蚶）　此方ニ云サルボウナリ、水ヲ用ヒズ煮レバ血ニテ熟ス、醬油ヲカケ用、唐山ニテ泥中ニ飼ヲキ食品ニ充ルナリ、沙蟶干　此方ノマテ貝ナリ、湯煮シテ油ニテアゲ出ス、調和宜ニ從、　紫菜　此方ニテ云アマ海苔ナリ、猪ノ油ニテアゲ鹽ヲフリカケ出ス、　蝦鮎生　此方西國ニテシャックハト云蝦ナリ、首尾ヲ去リ鹽水ニ漬、シバラクシテ取出シ用、大坂ニテシャコト云、　紅菜生　此方ニテ云トサカノリナリ、生蘿蔔トマゼテ酢醬油ヲカケ出ス、

右硝子ノ皿子ニ入携出、八仙卓ノ上ニ置、

大菜八品

方肉（和名角煮）　猪肉四角ニ切リ、水ニテトクルホド烹テ醬油ヲ加ヘ、莞荽ト云モノヲ上ニ置、茴香ノ粉ヲフリカケ出ス、莞荽ハ此方ノ芹ニ似タルモノナリ、本艸ノ胡荽ナルベシ、近年種ヲ傳ヘ、此方ニ多アリ、コヘントロト云、　猪頭　猪ノ頭ヲ水ニテトクルホド烹テ、切ラズ其マヽ出ス、各ムシリ皿子ニ受テ調和シテ食フ、　大臟　猪ノ大ワタヲ細ニ割ミ、木耳ヲ加ヘ醬油ニテ煮出ス、　猪宮　猪フクロワタヲ細ニ割ミ、春菜ト云テ此方ノ土筆ヲ加ヘ、淡醬油ニテ煮出ス、　腰子　猪ノ腰ニ大キナル豆ノ如クナル赤色ノ物アリ、此ヲ細ニ割ミ、筍干ト云モノヲ加ヘ、淡醬油ニテ煮出ス、　猪血　猪ノ血ヲ器ニ入、鹽ヲ少シ入ヲケバ、豆腐ノ如クニ凝ルナリ、ソレヲ煮テ薄クヘギ、風吹餅ト云廣南ヨリ出ル薄キセンベイヲイレ、淡漿ニテ煮出ス、　猪醬　猪ノ肉ヲ切湯煮シテ、味噌ヲ磨ラズニ葱青ヲ細ニ割ミ拌テ出ス、　猪蹄　猪ノ四肢ヲ足クビヨリ切リ、

蹄ヲ水煮シテ主人携出、客是ヲ受タガイニ禮ヲハリテ、手ニツマミ芥酢或ハ漿ニテ食ス、

右猪一色ノ料理ナリ、頭ヨリ足マデ用ユルコト大饗應ナリ、大菜ノ饗客ヨリ全供ト云テ、主人ヘ厚ク禮ヲノブルナリ、初ヨリ大菜ヲ出スマデ主人ハ食事セズ、賓ヘ右ノ小菜中菜大菜トモニ美ナルトコロヲ皿子ニ盛薦ムルナリ、主人ヘ客ヨリ懇ニアヒサツシテ酒ヲ勸メ、請下筯ト云テ、客箸ヲトリテ主人ヘ薦ムルナリ、此時固辭ト云テ、主人固ク辭退スルナリ、客ノ云、莫拘ト云テ、ヒタスラ勸ムルニヨリ、主人箸ヲトリ食事イタス法ナリ、是ヨリ酒ヲ各杯ニテ飲ムナリ、

大碗頭八品

白煮雞兒　鷄ノ毛ヲヒキ腸ヲヌキ、清水ニテ全體ニ烹出ス、各ムシリ皿子ニ受調和シテ食ス、

白煮鴨兒　アヒルヲ右同様ニシテ出ス　白煮鮫鱧　此方ノ鯛ノ鮮ヲフカズ腸ヲヌキ、右同様ニシテ出ス、鯛漳州人鮫鱧ト云、南京人ハ紅魚ト云、閩書ニ出タル棘鬣魚ノヨシ、鮫鱧紅魚ト云モ方言ナルベシ、　羊兒　ヤギト云獸ナリ、全體ニテ熱湯カケ、庖丁ニテ逆ニ毛ヲコソゲ落シ、腸ヲ除キ清水ニテ煮ナリ、煮ヘアガリタルトキ醬油鹽少加ルナリ、客ヘ出ス時燒酎ヲ多ク入引出、其マヽニテ出ス、各調和シテ食ス、　鹿筋　台灣ヨリ出ル鹿ノ脚ノ筋ヲ干タルモノナリ、一寸許ニ切水ニ漬ヤワラゲ、鷄絲ト云モノト同ク和シ、漿ニテ味ヲツケ出ス、各調和シテ食ス、鷄絲ハ鷄ヲ湯煮シテ、絲ノ如ク細ニ箸ニテサキタルモノナリ、　海參　此方ノイリコナリ、大泥ヨリ出ル犀皮ト云モノ干タルヲ水ニ漬シ、此二品同ク淡漿ニテ味ヲ付出ス、　鮑魚　鮑ヲ切テ鴨絲ヲ入、淡漿ニテ煮テ出ス、　銀魚　シロウヲノコトナリ、沙魚魚金ト云フ、カノヒレノ金色ノトコロヲ撰ミ、アマ海苔ヲ加ヘ、水ニテ煮、酢ヲ加ヘ鹽少シ入レテ出ス、

右此方ニ云ドンブリ鉢ニ入レ出ス、各箸ヲ入食ス、

喫飲

常ノ飯ナリ、茶碗ニ入、人數ホド各ニ出ス、飯ノ湯出サズ、茶ニ漬シ食ス、

收器

初ヨリ席ニ出シタル器物ヲ遺サズ、取納ルコトナリ、

三事筒三品

竹ノ筒ニ納タル、左ニイフトコロノ三品ヲ、主人携出テ客ニ薦ム、　耳爬子略○中　齒托略○中　齒刷略○中

修痒

此方ノ按摩導引ナリ、主人アイサツアリテ、客ヘ望ムヤウニスルコトナリ、

音樂

絲竹、其餘數種鳴器ヲ出シ歌吹ス、

冲茶

大壯爐ト云ル風爐ニ急燒ヲカケテ湯ヲ沸ス、宜興罐（宜興ト云所ノ土ニテ燒タル器ナリ）ト云茶ダシニ茶ヲ入、其上ヘ湯ヲサシ出ス、尤佳茶ヲ用ユ、小キ鍾子ヘツギ出ス、此方ノダシ茶ナリ、略○中

蜜餞茶料二十四品

小卓ノ廣サ二尺四方許ナルニ小皿子二十四ヲ置テ出ス、此方ノ茶ウケナリ、略○中

銀爵獻還

此方ノ酒宴ナリ、略○中　銀爵ニテ主人酒ヲ一盃受客ヘサス、是ヲ獻ト云、客飲了テ主人ヘモドス、是ヲ還ト云、肴ヲハサムヲ過菜ト云、夫ヨリ亂宴ニナル、是ヲ戯酎ト云宴ノ中ニ數々戯ヲナス、略○中

諸戯既ニ終リタルコロ、客主人ヘ後段ノ食ヲ乞ナリ、是ヲ尋後ト云、

賀尾

慧苡仁或ハ西國米ヲ砂糖ニテ煮テ、石碗ニ盛出ス、水ニテ粥ノ如クニシテ、砂糖蜜カケテヨシ、此方律院點心ナドニモ用、此ニテ總終ナリ、

〔長崎紀行〕十五日〇明和四年十月　菊左衛門〇長崎櫻町名主宅にて、夜食に唐様の卓子(シツポク)といふ饌部を出す、給仕のものに指南せられて箸を取、一案に六人ヅヽ圍み坐て食す、但飯椀計り面々にて、羹菜は寄合なり、

卓子圖〇圖略

案のさしわたし貳尺四五寸

酒食ひ初ると間もなく出る大鉢、素麵、鯛、せん卵、木茸、葱、大鉢は替らず、どんぶりは皆かはる、

〔西遊記五〕卓子(しつぽく)

近きころ上方にも唐めきたる事を好み弄ぶ人、卓子食といふ料りをして、一ツ器に飲食をもりて、主客數人みづからの箸をつけて、遠慮なく食する事なり、誠に隔意なく打和し、奔走給仕の煩はしき事もなく簡約にて、酒も獻酬のむづかしき事なく、各盞にひかへて心任せにのみ食ふこと、風流の宴會にて面白事なり、寺院にも黄檗宗などの寺には、不茶とて精進ながら卓子料理をすることなり、是日本にてはめづらしきことに思ひて、至て心易き朋友中ならでは行ひがたき事なるに、唐土にては世間常のことなりとぞ、それゆへに長崎に來れる唐人、日本の常々貧家といへども、膳椀みな別々にひかへて、おのれが箸にては、香の物一ツもとらざるを見て、大ニ感心し、扨も日本は禮義正しき國なり、家内のしたしき中にてさへ、日夜飲食の事にかくの如く禮をみださず、貧家といへども膳椀を別々に備へたるは、唐土などにてはおもひもよらざる事といへるとぞ、誠に是を聞ては、日本の風義正しきをよろこぶべき事なり、禮儀正しき中にて、たまたま上方の如く、卓子料理も打和してよけれども、此事常に成りてはいとみだりがはしき事なる

べし、

〔長崎聞見錄三〕唐人館

唐人館は、東北に山をかたどり、西南の方に出入の門あり、その三方は、きびしく二重に圍みあり、無用の者は猥りに入事あたはず、所以を求て此館内に入、委しく見たり、菓子煮賣藥種等の店あり、又常の唐人、部屋々々多くありて、その門戸々々にはこと〳〵く額聯などを掛たり、予一日船主陸明齋が客館に至るに、種々の饗應あり、器物は皆唐地の燒物にて、其燒もの、器物を乘たる臺は、日本にて製したる木地臺なり、尤其數多く並べ立て、恰も佛家百味のをんじきを備へたるにひとしかるべきなり、其品味盡く食なれざる珍奇にて、一々枚擧するに暇あらず、試に其略を論ずれば、麪粉にて衣をかけ、油にてあげたる形梅の核のやうなるものあり、是を食ふに、裏にぼりぼりとはぎれあり、口中次第にかんばしく、甘味いはんかたなし、これを尋ぬるに、鷄骨を終日砂糖にて煮るこれに衣を掛け油にてあげたるものなり、また筍のほそきを鹽漬にして、甘ぼしにしたるやうのものあり、これを食ふに、鹽味の裏に甘味を帶たり、是蘆筍の鹽づけなり、又ぶた鷄のるいを、さま〴〵に料理ていだす、ことに燕巣の醋のものなどは、唐にてもいたつての賓客にあらざれば、つかはざるものまでも饗應す、酒ももとより陶器に入ていだす、唐酒は少し苦味のうちに醋味をおびたり、このみにより日本の酒もいだすなり、主人は下戸のよしにて、べつに一唐人をいだし、獻酬饗應せしむ、また給仕人五六輩もかたはらに連立し、とき〴〵酒茶等にいたるまでも持はこぶ事なり、さて酒酣にをよべば、主人輿に乘じ、愛妓を呼いだし酌を取らしむ、また皆扇面をいだして書を乞ふ、主人、魏元春といふ十七八歲なる者をよびいだし、執筆せじむ、たかき机あり、此まへに曲彔をおきたり、魏元春此曲彔によりて、數十の扇子一時に揮毫しをわる、是より唐茶の饗應あり、菓子は雲片糕、月餠、連環、かすていら、種々蜜漬龍眼肉の類なり、さて其

殘菓は紙につゝみ、各々くわい中してかへる、主人は始終曲彔によりてもてなす、かへりには曲彔を下りてをくる、實に一高興といふべきなり、

〔新撰會席しつぽく趣向帳〕四季混雜獻立の大旨

大菜器物は亭主の好次第

第一湯鯛　大猪口 煮がへし酢 煮かたは奧にあり　中の鯛よろし、煮かた奧にあり、または鯛麪かき鯛もよろし、

小菜中皿 鱠 青酢 きより木くらげ赤がいみつば　小皿 わさびおろし大こん れぎとうがらし

小菜小鉢 あへ物 ひしこぬたからしあへ、或は蜆青あへ、またはふくだみ鹽からの類、　小菜中皿 煎付 蛤か蛸か、さゞゐ坪燒かあるひは當坐ずしか鰈くら海老か燒玉子か、

小菜大猪口 精進物 嫁菜ひたし物か、何にてもさらりとしたるもの一二種あるべし、大菜は吸物なり、小菜は取さかなに取なれば、其心得にて少し宛出して折々取かゆるれば馳走なり、四季折折の物は部分の所にて見れば、趣向も思ひ付も物ずきも自由なるべし、小菜四五種づゝはたえず卓の上にあるべし、

大菜器物は取替る度々にかたち替るをよしとす

第二味噌汁 こちかゐわり菜、あるひはこちのふぐ料理などよろし、四季部分汁の所にて見るべし、まへにもいふごとく、大菜は常の料理の吸物または汁煮物を大菜と名付たると覺てよし、

大菜 第三すまし 精進物よろし 奧の煮物吸物精進の部にて見合すべし

大菜 第四薄くず煮 あんばい大事也 又はきんこ、生椎茸、生姜、小鴨、摘麩、せり、

おほよそ此あたりにて、上戸と下戸のわかちあるべし、是第一のこゝろがけ也、下戸あらばここにて油あげもの、雁もどき、又はけちゑんの類、下戸は油あげの類を好人多ければなり、一概にいふにはあらず、

大菜、第五燒鹽あんばい 水吸物のこゝろ也 雲わた、せん柚子などの類よし、なを奧にて考ふべし、

大菜 第六赤みそ汁 大蜆 からし 此類の品用ゆべし

第七 飯 海苔飯、黄飯、紅飯、麥飯、挽割飯、右常のごとく辛味をそへ、煮出し薄醤油なり、ふかし重菜のあとなれば、上菜にて茶漬の方よろし、

香物 つけあわせあるひは一色

糠漬精漬は亭主の風流にまかすべし

菓子　これまた同斷なり、去かし四季の景物遠來の土產などは、麁なる物にても用べし、上品の物はいふに及ばず、

茶　薄茶、濃茶、煎茶出し茶、此四種の物は、賓と主の時のよろしきに隨ふべし、

獻立畢

〔倭訓栞中編十〕しつぽく（中略）精進の料理を普茶といふ、

〔江戸流行料理通大全四編〕自序（中略）唐料理普茶卓子の部に及びて、暫く筆をさしおき、兼て長崎に下り、其宗を極めん事を思ひ立、往る辰（天保三年）の春上方に登り、南禪寺東福寺は更なり、宇治の黃檗山、浪華の瑞龍寺、一心寺など、普茶ある毎にいたらざる處なく、既に長崎に下らんとする比、浪華に在て、彼地の普茶料理の達人何某の老僧に面會せしに、僕が此道に執心なるを悅び、再三再四普茶によばれて、倶に其仕樣をきけり、（中略）

江戸　八百善主人

〔江戸流行料理通大全四編〕會席普茶料理略式

普茶といふは、唐風の調味にて、精進の卓子なり、長崎の禪寺、宇治の黃檗などにて、客を迎るには、必ず普茶料理にて饗應す事常例なり、近來上方にて專ら流行して、會席に略してする樣になれり、

客四人を一脚と唱へて、客七人なれば卓子臺を二脚とし、主人も其中に加りて供に、相伴する事なり、原來酒を多く進る料にあらざれば、下戸口にあふ調味ながら、大菜小菜の中に上戸の意に叶ふ品を調ふべき事なり、

まづ煎茶を出して、座附吸物といふ處から、直に卓子臺を持出すなり、小菜八品、大菜十二品にて、

皆長の數なり、次第は圖に出せり、引合せて見給ふべし、

卓子料理の內にも、當時の清風と、おらんだ流とて、大に異なれども、尤それは長崎に於て、通辭衆の宅などにて催す事なれば、白煮の猪の蹄、丸煮の雞、燒羊の屬、日本にて調味しがたき物は、その時々魚鳥に更て庖丁す、

世に普茶卓子などいへば、諸事費多く驕奢の沙汰に聞ゆれども左にあらず、その仕樣に依て、有合の物到來の品にても濟事なり、唯器物の次第、席上に持出して物々敷盛並る故に、目新しく一入の興になりて、客の歡ぶものなれば、其略式に倣ひて試み給ふべきなり、

〔江戸流行料理通大全四編〕普茶卓子略式心得

一卓子料理は、清風の茶の會席に齊しく、貴賤のへだてなく、懇意を結び交りを厚くするの一なり、器の中へ與に箸を入て食する物なれど、正客より順に賞翫すべし、

一こつぶ酒鍾は、銘々ひかへあれど、酒たけなはにおよびて、各互ひに盃をとりかへて飲事なり、

一臺上に汁をこぼす事なかれ、若あやまちてこぼす時は拭ひとるべし、箸に挾みて喰物は、碟兒にとりて食べし、湯匙は左の手に持べし、骨ある物は皿子に殘し置、直に渣斗に入れるなり、

一席中都て雅言を用ゆ、小皿を碟兒とよび、皿子といふ、盃を爵といひ、又單提といひ、盃猪口を十景套盃、また石ともいふ、吸物椀を蓋碗といひ、銚子を酎瓶といひ、散蓮華を湯匙といふ、土瓶を茶瓶といひ、箸を牙筯といふ、箸紙に差て細き朱唐紙にてまき、福祿壽などの目出度文字をかく、

一大菜小菜とて、別に器のかはる事なし、常々の皿丼大平臺重鍋なども遣ふべし、只名目のからめきたるのみにて、異樣の調味すべからず、客の上戸下戸を窺ひ、腹をうがち、臨機應變見はからひに有べし、

〔和漢精進料理抄〕普茶圖


鍾
箸
鍾
箸
菓子
生菜
菓子
生菜
菓子
生菜
菓子
生菜
菓子
醬瓜
生菜
酢
生菜
青苔
菓子
生菜
菓子
生菜
菓子
生菜
菓子
生菜
菓子
箸
箸
鍾
鍾

南蠻料理

普茶は先菓子と生茶とをならべ、ちよくと箸とを添て出すべし、次に茶を引なり、茶は其ちよくにうけて喫、菓子生菜を喰て、ゆる〳〵と茶をのむ也、茶四五遍も過ば、煮菜を二三種出し、其次に小食の饅頭か菜包を二三種、其馳走の多少によりて出すなり、凡菜十五六種あらば、八九種程出してから食を出し、次にだん〳〵に菜を一種々々出すべし、此圖は四人合の圖なり、是も四人五人乃至十人にかぎらず、相合て喰なり、菜の多少は其時の馳走に依て定まらず、凡煮菜十種あらば、生菜も亦十種なるべし、生菜と菓子とは皿に飣、煮菜は大碗に飣なり、人多き時は鉢にも飣なり、

〔浪華の賑ひ二篇〕茶臼山

此地は天王寺の西南にあたりて、一心寺の後なり、舊の名荒陵といふ、慶長元和の年間御陣營となる、是より後當山に登ることを禁せらる、又此南の向ふに邦福寺といふ禪刹あり、此方丈の座敷より眺望殊に美景なり、春秋の花紅葉はもとより、螢、水雞、時鳥、萩、薄、菊、女郎花、雪の景色一しほよくして、遊観たへざる勝地也、且知音の徒乞ふに任せて、普茶の料理を出せり、

〔黄檗清規節序〕十二月

除夜、毎年廿九日開浴結算、〇中略下午小參藥石後、常住普茶、次堂中執事等、就齋堂、備茶筵、請堂頭及大衆、初一夜堂外執事備茶筵、初二夜堂頭設普茶、

〔大草家料理書〕一同〇鯛南ばん燒は、油にてあぐる也、油は胡麻又はぶたの間であぐるなり、後味噌汁を入候也、

一鴈の鳥、白鳥同前也、水出し多入てサ也、

〔料理物語廿〕南蠻料理は　鶏の毛を引、かしらあしとしりをきりあらひ、なべに入、大こんを大きにきり入、水をひたひたよりうへに入、大こんいかにもやはらかになるまでたく、さて鳥をあげ、

こまかにむしり、もとのしるへかげをおとし、又大こんをにて、すいあはせ出し候時、鳥を入さか塩吉、すい口にんにく、其外色々、うす味噌にてもつかうまつり候、妻に平茸ねぶかなども入、

〔當流節用料理大全 頭書〕鷄南蠻料理

鷄毛を引、け焼をして羽を打、腹のざう物を取出し跡をよく洗、中へ

一餅米の粉 一はい　一うるの粉 一盃　一酒 一はい　一す 一盃　一醬油 一はい　一味噌 一盃

此間へ大根かつを入、水はめしをたくかげん也、右の鳥を入、水を入、手を平にしておせば、水手くびまでつくかげんによし、扨水みなになり申まで食のごとくたき、にえつまりて後つかひ申候、鴨にても雁にても何鳥にても仕候、

〔鹽尻 三十三〕一異邦殺饌に 料理立の事 獸肉を先とす、魚鳥是に次ぎ、先是を喰ひ酒を呑、後飯を服せり、我國の飯を第一にするもろこし古への風也、阿蘭陀の如きは、もろこし人の調味に似て亦異也、酒肉蔬菜羹に湯を食て、飯を喰せず、唯わづかに粉餅を用ひて止む、近きころ長崎より肇して贈りし通使の者を、紅夷饗する治具 獸立の事 左のごとし、　賓拔、今俗卓袱(シツポク)といふ、

スラカ
ちさ
せんうど
さん玉子
せん人ゑん
さきひともじ
豕の皮肉

かけ汁
はるとがる油
酢塩
胡椒粉

ストウ
うなぎ
さあり紅
爽茸也
胡椒
醬油少塩少入て煮ル

コヲル
紅毛のからべな
塩漬おるすと
ぶたのみを細
ニ切豕の百辱
に精入ル
牛肉
にくつくの粉
胡椒の粉
醬油少塩少入て
煮ル

カリヲラ
雞の切身
せんひともじ
こへんとう
さふらん
粒胡椒入て煮ル
しやうが
くづのこ入、ル

上下玉子にてせむ醬油少塩少入て煮ル

ヲツフヘ、ル
白のみ
鶏
〇丸玉子

酒 ふらんそうゑんを入て煮ル鹽少砂糖少　ハステル汁 鳩鶏肉玉子丸くして醤油少鹽少入て煮ル

鹽牛肉

以上

〔紅毛雜話 一〕料理の獻立

往年玄澤子槻○大崎陽に遊學せし時、紅毛の卓袱を食せしとなり、其時の菜帖（こんだて）左に記す、

「パスティソップ」鶏かまぼこ、椎茸せん、氷こんにやく、ふりたて玉子、ねぎ、すだしの如き鹽仕たて也、　「コクトヒス」燒肴　「ハクトヒス」油揚

魚「ロストルヒス」濱燒鯛　「フラートハルコ」猪の股丸燒　「カルマナーチイ」猪の源身鹽こせう擂こみやき

「コテレット」雞胡椒肉豆蔻の花葱右よくたゝきて紅毛紙に包みやき　「ラーグー」雞たゝき丸めてしひたけねぎすましてあんばい　「ゲール

ウォルトル」にんじん油にて揚、醤油にて煮しめ、　「スペナーン」菜みぢんにたゝき「ボシトル」乳酪にてざつと揚て皿にもり玉子四ツわりにしてもりあはせ

「ブラートルボック」野牛の股丸やき　「ハルトベースト」鹿の股丸やきにしてからし酢かけ　「ブラートルエント

ホーゲル鴨丸煮　「ケレヒトソップ」海老がね、

菓子

「カラテイラプロート」花かすていら

紙燒かすていら 紅毛紙を箱に折かすてらのたれをつぎ、燒なべの中へならべて燒たるなり、　「スペレッツ」玉子小麦右水にてねりまぜ引のばして、縄のごとく捻り、油にて揚たるくわしなり、　「ボーフルチス」菓子の名　「タルタ」同　「ヲベリイ」花の形に捲へたるかすていら也、大さかぶとの鉢ほどあり、　「スートアップル」蜜柑

以上二十一種

古事類苑

飲食部三

料理中

〔倭名類聚抄十六酒醴〕肴 野王案、凡非穀而食、謂之肴、〔胡交反、字亦作餚、和名佐加奈、一云布久之毛乃、見本朝令、〕

〔箋注倭名類聚抄四藥酒〕賓之初筵鄭箋云、凡非穀而食之曰肴、玄應音義云、國語飲而無肴、賈逵曰、肴葅也、凡非穀而食之曰肴、顧氏蓋引是等書也、說文肴啖也、〇中略 按古總謂所食魚菜爲奈、佐加奈酒魚菜之義、卽謂下酒物也、然則佐加奈亦肴之一端、非肴之專調也、布久之毛乃、蓋服物之義、非穀而食、謂之夫久須、源氏物語帚木卷所謂極熱乃草藥乎服之氐是也、

〔類聚名義抄八食〕餚 通肴字、音爻、サカナ、和ケウ、

〔伊呂波字類抄左飲食〕肴サカナ 餚 殽

〔下學集下飲食〕肴サカナ 與餚同字

〔平他字類抄上飲食〕肴サカナ カウ 蔌サカナ 精進者也

〔易林本節用集左食服〕肴サカナ 餚同

〔秋齋間語四〕眞菜、マナ 麁菜ソナといふ時、眞菜はまなとよみて魚也、故にまな板まな箸といふは、魚板、魚ばしなり、然るに精進物調するまな板の名はいかゞ、明月記などに、今日姫君御眞菜始なんどあるは、魚をまいりそめらるゝ事勿論なりとぞ、予をもへらく、すべて菜の字內にもつかへばこそ、孔子をまつるを釋奠とも釋菜ともいへり、釋もそれ〳〵にときわけてつらぬる義、菜をつらねな。

らべたる心なり、拐魚をなといふ事、京のことばに鮓魚といふ、魚屋を魚屋といふ、酒の菜をさかなといふは、魚にはかぎらぬ事なるべし、菜いろ〳〵取ませて煮たるを、むかしは合菜といひしとなん、清少納言枕草紙に、たくみの物くふこそいとあやしけれ、〇中略あわせを皆くひつればと云々、今はかゝる古語も絶たり、

〔倭訓栞前編十佐〕さかな　肴をよめり、下酒の物をいふ、酒魚の義なるべし、魚鳥に肴といひ、菜蔬に蔌といふ、山肴野蔌などいへり、廣韻には凡非穀而食者曰肴、或作餚、通作殽、と見えたれば、字義は必しも海味に限らざる也、禁中の式に三ッ肴すはりてといふ事見えたり、さかなをはさむを、唐山にて過菜といふ、魚舟に到て魚を買者、もしさかなといへば、拒んで與へず、肴は些少のものなれば、向來を祝すといへり、

〔古事記傳十四〕魚を那と云は、饌に用る時の名なり、〇中略さて菜も本は同言にて、魚にまれ、菜にまれ、飯に副て食物を凡て那と云なり、（菜と魚と各別の言の如く思ふは、文字になづめる後のくせなり、今世にも菜を字音にて佐伊と云ときは、魚にもわたる如く、古那と云名は、魚にも菜にもわたれり、又肴の那も魚菜にわたれり、）万葉十一二四十丁に朝魚夕菜、これ朝も夕も那は一なるに、魚と菜と字を替て書るは、魚菜に渉る名なるが故なり、さて其那の中に、菜よりも魚をば殊に賞て美き物とする故に、稱て眞那とは云り、（故麻那は魚に限りて、菜にわたらぬ名なり、今世に麻那箸、麻那板など云も、魚を料理る具に限れる名なり、）

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一さかな　こんとも　御さかなとも　一うほ　御まな

〔江家次第正月一〕供御藥

次入御銚子餘分、次移入御酒盞餘分、給之於後取人、（又入大土器、）

或此間給肴、於後取、（多給大根、元日人多精進之故歟、或給串刺、）

〔天文日記〕天文五年正月十三日、從興正寺、佳例之飯之如形、祝儀點心候、（諸肴八）其後鵰之肴、（クミツケ鰹熊引也）

次獻之肴、ケミツケ肴物給也已上三獻候、

〔新儀式 四臨時〕天皇加元服事

采女於御座前鋪茅簀薦、立小机設御肴、俄頃皇帝著朝衣出、南面而坐、〇中略皇帝受杯、奠於薦西、大臣取一肴物以進、皇帝受先祭、後嚌之授大臣、大臣加於机、

〔西宮記 三月〕曲水

出御、王卿參上、次置紙筆、文臺有勅令獻題、上卿召堂座一博士於砌下仰、有公卿博士者乍在本座上卿仰之、即書題進之、〇中略給肴物三獻、

〔三中口傳 二三〕酒肴間事

酒肴樣、或机饗不居飯、號肴物勸酒盃事在之、諸衞府官參賀時居之、號無飯饗、或菓子幷肴物居交之、官人下部等居之歟、而號肴物用別高坏之時、居四種肴事無先例、

〔雅亮裝束抄 一〕大將あるじの事

だいきやうのをんざとは、ことはてゝおほゆかにおりたて、かうぶつ〇肴物とて、つちたかつきををしきにしたる、さかなくだものをまいらせ、又いものかゆなどまいらせて、〇下略

〔普廣院殿任大臣節會次第〕大饗之儀

次主客昇階、客東、主西、尊者入東一間著横座、西面、主人著親王座、〇中略次居肴物、大臣四折敷、納言已下二、各每立机了居之、次一獻、〇中略次立主人机、赤木、四位五位各一人舁之、無黃薦、次居肴物、二折敷、陪膳地下四位、〇中略次尊者已下移著穩座、〇中略次居肴物、土高坏、大臣二本、陪膳四位殿上、納言已下二本、無陪膳役送之人直居之、

〔西宮記 正月中〕一御齋會

內論議、〇例、僧綱以下論議、文付內侍、公卿著右近陣、陣官居酒肴、

〔江家次第 十一十二月〕御佛名

給₂酒肴於出居₁、(近代不ㇾ見)出居勸₂酒肴於王卿₁、(近代不ㇾ見)

〔建久三年皇大神宮年中行事〕(九月)件抜穗神事、○中略於₂船橋辻西₁、在₂直會饗膳₁、廻箸盛等菓子五種、必口實ヲ進、勸盃權長、三獻如ㇾ常、役人等之酒肴政所ノ沙汰、肴枝大豆也、

〔類聚雜要抄〕一仁和寺殿競馬行幸御膳幷御遊酒肴事、(保延三年九月廿三日、伊與守忠隆奉行、)○中略

次御酒盞　銀御銚子(片口)　次御酒肴五種(蚫、干鳥、蛸、小鳥、海月、大盤居ㇾ之、)　次御酒器(深草土器)　次御酒肴二種(擁劔カタメ、生蚫、)

菓子一種(栗生)　次例酒器　次御酒肴菓子二種、酒肴一種、(已上以₂大盤₁獻之、匕銀也、)

上達部酒肴

殿下前　酒肴五種(酢鹽)　盛菓子六種(已上色々以₂薄様₁爲₂皆敷₁)　已上折敷二枚

大臣前　酒肴四種(酢鹽)　交菓子一坏　已上折敷二枚

上達部　酒肴四種(中居₂交菓子₁)　已上様器、(小春日)　酒器例器也、(已上以₂薄様₁爲₂皆敷₁)

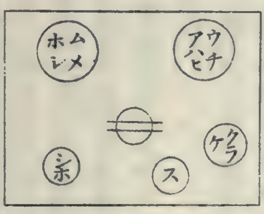
式肴

〔世俗立要集〕一公事ノ時ノ式ノサカナ

イリマメ　ワリカブラ

本所藏人所ノ初參、諸家ノ吉書カクノ如シ、

一武家ノサカナノスヱヤウ



承久以後武家ノ肴ノ樣ヲミルニ如此、梅干ハ僧家ノ肴也、而ヲ俗家ニ用ラルヽ事如何、若漢土ノ作法歟、漢土ニ鴆ト云鳥アリ、其鳥ノ羽ノ拘入ツル酒ヲ鴆酒ト云、此酒ヲ飲ツレバ、必死スト云々、其藥ニ梅干ヲ用ル、而ヲ若敵ハカリテ鴆酒モヤスヽムルト、ハシノ臺ニ梅干ヲ一置ト云々、而ニ日本ニハ鴆酒ナシ、彼梅干ヲ肴ニスフベキナリトモ、上ニスフル事如何、式ノサカナニ精進ヲモチイル事イリ豆ノ例歟、縱梅干ヲスフベキナリトモ、クラゲヲスヘラレタル所脇ニスフベキカ、予元日ノワウバンツトメタリシハ、サゾスヘタリシ、ムメボシノ所ニクラゲヲトリカヘタリ、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一しきの御肴にはじかみ梅干鹽などをすへ、□きに入てまいらする事は、自然物をきこしめす時、むせ給ふ事有、酒にも飯にもむするは大事也、梅干をみれば口の内につの出來て、物にむせぬ也、鹽も箸の前に付て少なむれば、物にむせぬ也、又はじかみは、物のあぢはいをよくする物也、きこしめす時あぢはいわろき時は、入てきこしめせばよきとの心也、又鹽もきこしめす物に不足ならば、入てきこしめせとの義也、

〔當流節用料理大全〕引渡し式正の圖〇圖略

三方に三重組のかわらけむかふに置、のし九筋右の手先に、かちぐり五つ小角に付る、左の手さきに昆布二切小角に付る、又九七五と組、のし九筋、くり七、こんぶ五つともくむ事あり、　三方の左に三つ重の餅をすへ、右の方に小角にのし九切、五横四竪に付、右の小角にかち栗五つ、左の小角に昆布三切付る、　出陣の時は、かつて、うつて、よろこぶとくむべし、　歸陣の時は、うつてかつてよろこぶと組べし、右の引渡しは兩人の時は眞中にかざり置、外に三方に三つ重の土器を出し、銚子提にて盃ごとあるべし、

〔四條流庖丁書〕一引渡シノ事、ノシアワビヲ五重ニケヅル也、口傳等ヲ十二タツベシ、閏月ニハ十

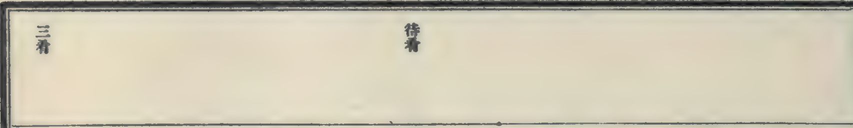
三可立ノシアワビ重ル樣口傳、

〔大草殿より相傳之聞書〕一引渡のけづり樣げんぶくもゝかかねつけ、おびなをし、一そくはやしかみたて、同はしだて、この祝儀には繪圖のごとく式三獻用る時は、引渡のけづり數三刀づゝ、けづりかけ七ッ也、是七ようの口にたるべし、

〔大草殿より相傳之聞書〕一出陣肴のくみ樣、うつて、かつて、よろこぶとくみ候、繪圖にこまかに有、宮仕樣は、くみおしきの中ほどを、左右の手にて取、先さいごしにてひざをばつき候はでかゞみ、うきひざ仕候て、貴人の御前に持てまいり候時は、左の足よりふみ出し、さいをこし、一かつ一かつとふみとめ候、又貴人の御前にては、右の足をふみかゝり、左の足にてふみとめ、ひざをばつかすしてすへ申也、立候時は手をつきひざをつく事あるべからず、扨かへり候時は、右よりふみかかり、左の足をきりゝとまはし、又右よりふみいだしかへるなり、

〔大草殿より相傳之聞書〕一出陣御肴集養の事、主人貴人もしかとは居たまはず候、うきさそくにて御座候て、御酌まはり候へば、打あふびの前の二ばんめを、御口にあて御懷中有て、御盃三ッかさねたる上の盃を取、三ど御酒きこしめし候て、御酒の下をしたの盃に御捨候て、かはらけ二ッの下にかさね、又二こんめには、かちぐりの五ッすはりたる中を取、御口にあて懷中有、又上の盃を取、三ど御酒きこしめし、かはらけを又下に御かさね、三獻めには、こぶ五ッすはりたる前二番めのをとりて、又口にあて懷中有て又御盃を取、三どきこしめし、こぶ左のひざをかづき、かはらけをば又下に御かさね候へば、最前の上のかはらけ又後に上に成なり、

一御歸陣の御肴は、かつて、うつて、よろこぶとくみ候、御さかなあげ樣の事、出陣には相ちがい候、いつものごとくさいの外にて、ちとかゞみ、左の足よりあがる也、御前にていつものごとくひざをつきあげ候て、歸り樣は左とも右ともなく、そのむきよきかたに歸る也、



〔當流節用料理大全〕式三獻の圖○圖略

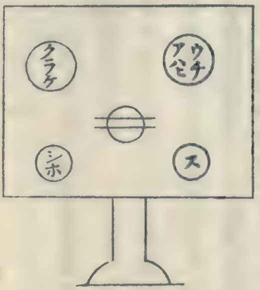
一番の圖かくのごとし、左の方に燒鹽をかわらけに圖のごとく高くもり、土器の下に輪を敷べし、右の方かわらけ敷輪有べし、酒を少し入る、左の方かわらけに敷輪、きざみあらめを高盛にすべし、右の方土器に敷輪、くらげを高もりにすべし、前に耳土器に壹尺二寸の白箸を置べし、

二番のさかなはそり鮒(ふな)、かわらけ敷輪あるべし、ふなをそらせにる也、元服祝言の時も、みな二人づゝゆへ同じごとくに、何も二くみづゝこしらへてをくべし、

三番の肴はうちみ、鯉をひらづくりにすべし、土器に敷輪有べし、かくのごとく高もりにすべし、平作りにしてうすくかわを引、鹽をす、水けをよく取盛也、少にても水けあれば、かわらけのうちみぐるしき也、廻りを切かたにもまはし、中へはくづを入、見事にすべきなり、いせごゐをする事も有、

〔世俗立要集〕マチザカナトイフハ、事ヲスル日イマダヨラヌサキニ、ザセキニスヘ設クルナリ、高ツキ廿前ヲ、中ヲ人トヲラヌヤウニタカツキノツメヲアハセタルガゴトク、カタ〲十前ニテ二行ニスフベシ、人一人マヘニ一本ナレバ、アヒヲヒロタスフベシ、

〔料理獻立〕年頭御式



早朝ニノ御三方ニ

一小さし三度數かみ鹽だひ九串きそく

一かずのこ右同斷　御前折敷白箸

一根深大根九本右同斷

右十五ケ日とも早朝ニ上ル、是を御三ッ肴之御獻と申候、尤右を一通りと申候、右之外宮方攝家方大臣方御禮之節、壹通リヅヽ上ル、

〔恒例公事錄二〕正月一日攝家中參賀之儀〇中略

次供御三肴鯢ニ組付、或ハケヅリ物ト云、

其儀、役送御盃臺ヲ手長ニ授ケ、申口ニ出テ、御三肴ヲ取テ、手長ノ傍ニ持參ス、手長取傳フ、陪膳之ヲ取テ、先中段ニ置キ、御盃臺ヲ御左ノ方ニ寄セ、御三肴ヲ御右方ニ供ス、

次居臣下三肴

其儀、御三肴ヲ供了ヲ窺ヒ、當番議奏非番相役ニ目ス、非番議奏切障ノ方ニ廻リ、陪膳殿上人下臈段西庇屏風內ニ候ニ告、殿上人臣下ノ料三肴ヲ取、西庇ニ在中ノ間ヨリ進テ次第ニ之ヲ居ユ、

〔嘉永年中行事正月〕朔日　朝の物

四方拜おはりて、常の御座にて、朝の物菱花びら梅干御茶など供じて御盃參る、御前にて御とをしあり、伊輿酌を勸む、其やう先三つ肴菱花びらき玄茶硯蓋の御肴にて一獻を供ず、

〔嘉元記〕貞和三年十一月五日、脇門十郞左近殿名披露會於我坊在之、衆分皆參候也、三肴ウキ牛房ヒノナマス　エブナノスシ　魚頭悲仙ア　ツメ毛立　飯ハカキ御料

〔御湯殿の上の日記〕慶長三年十二月十九日、御煤はきいつものごとくあり、〇中略夕がた御煤はきの御いはゐ三獻、常の御所にてまいる、初こん三ッざかな、二こんそろ〳〵、三こんかうちまいる、

准后、女御、御相伴、女中もそろ〳〵御すわりあり、めでたし〳〵、

〔尺素往來〕年始慶賀日新重疊、世上朴略之兆、寰中艾寧之期可有、今歳候、〇中略來月朔日相當初午候、稻荷御參詣勿論候歟、然者於還坂邊、例式之差榼(ダル)一個、縛樽(ユイ)兩三、檜破子、取肴風情可令用意候、

〔貞丈雜記〕六飮食一取肴と云事、昔よりあり、酒の肴の事也、尺素往來に檜破子とり肴とあり、

〔酌次第〕一つねにとりざかなにて御酒有とき、座敷により久しきとき、ぎやうの物いかほども座のけうによりて出べし、かやうの儀はさだまれるほう有べからず、主人の御きしよくによりて御酒久しきときは、いづれも同前也、

一同とりざかなと云事、何なりともいくいろももりて出すをいふ也、二いろ三いろももる也、あしうちなどにも杉原をしき、そのうへになんてんのは、あるひはしやかなどをしき候て、さてそのうへにもる也、正月などはうらじろ、ゆづりはなどしきてよき也、

〔當流節用料理大全〕取肴の類有增

一いせゑび　一とぢいはし　一車ゑび　一するめ
一燒いか　一鮭鹽引　一鰤鹽引　一ばい
一からすみ　一うばやきて　一あいきやう　一さかうめやきて
一よなき　一昆布やきて　一ゆべし　一たこ
一もみのし　一ろくでう　一ごさめ　一さゞゐ粕漬
一ごん切(はむ)　一あはび(糟漬)　一めざし　一にしん(かす漬)

〔鈴鹿家記〕應永六年六月十五日乙丑、當屋ヨリ赤飯給、巳ノ上刻御立、吸物(コイ)食、引物鱣(カバヤキ)鮨(スシ)、煮物(コンニヤク串アハビ)肴臺高砂、取肴、(生鮑タアエ)ロ冷物、(リン子アサフコンニヤク色付、ハスノ若根)赤貝色付、島臺物酒宴、

挾肴

〔大草殿より相傳之聞書〕一はさみ物とは、花などをくいもの、たぐひにてつくり、そのけいきを盛ても、はさみ物と申候、

〔大草殿より相傳之聞書〕一はさみざかなの事、取ざかなともいふ、ひしなりにきる事子細有、又五ツもる事、地水火風空を表す、又わうさうしゝうらうをもへうする也、あし付めゝに如繪圖もる也、あし付めゝをかなかうけにすへてあぐる、かなかけにも足付たる能候、はしをもうちてあげ候、

一はさみ肴は、ひしなりにきり、のしなき時はいか串あふひなどもする也、

引肴

〔當流節用料理大全〕四季常體料理獻立の事

御引肴一赤貝いと鮲　くすわさび

〔鹿苑日錄〕慶長八年五月廿三、朝施餓晩、焉藏主始之、半齋同前、覗金黃鵰、齋作法、本膳汁臺細々、〇中略

引肴白瓜冷物

追肴

〔世俗立要集〕ヲヒザカナ三獻内

ハジメノ一獻タラゲウチアヘビニテ　次ウチミ、ツギ時ノ美物、　サテ三獻ヲハリテトリアゲテ饗ヲスウ、

添肴

〔貞丈雜記六飲食〕一添肴と云ふは、或は雜煮、或はまんぢう、やうかん、さうめんの類は、酒の肴にならぬ物ゆへ、肴をそへて出すなり、其雜煮、まんぢう、やうかんなど食て、扨添肴を食て酒をのむ也、そへ肴はやき鳥、又はさしみの類を、膳に一つに組付くるもあり、又は吸物にても何にても、魚物の肴を別の膳に載て、本膳の脇にすゆる事もあり、

〔四條家法式〕一古事卷

一御添肴之事　春梅燒　夏橘燒　秋筋引　冬妻重筋引ハ鶴ノ肉ヲ切重、上ニヲノカクシテ筋ノゴトク引渡シ置、妻重ハ鮭ノ肉ト雉ノ肉

ト盛合スル、赤キト白キトニテ、小鵜ノツマテ置メル知也、赤川山陰陽也、右大形可有如此、龍指鷹之羽者、不可有時節、但指身生鳥可依時分歟、萬事分別肝要也、是者初獻三獻進、與獻之卷之御添肴之部也、後分別次第也、

〔庖丁聞書〕一梅燒といふは、くづしを梅ほどにまるめ、湯びき、たれ味噌にて味をつけて、靑のりを衣に付て、梅の枝に指て龜足を付、添肴などに出すなり、

〔食物服用之卷〕一むめやきの事、たちばなやきのごとく、鯉にてもたいにてもすりものにまん梅のせいほどにまるめ、靑のりの粉にてころばし、あほきやうにしてやき、梅の枝におもしろくつけ候てもるべし、

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日未剋○永祿四年御成○中略

一總糸へ參獻、小西仕分、○中略

よ獻　梅花かん　御そい物梅やき

〔庖丁聞書〕一橘燒といふは、梅燒のごとくしてくづしをする時、梔を入て色付まるめ、たれみそにて味を付、からたちの枝に指、龜足を付、添肴に出す也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一橘やきの事、先魚のみをいつものごとくすりて、むくろうじ程にまるめて、口なしをひたして、口なしのかすのなきやうにして、まるめたる魚をそめ候て、さて水に酒をすこしくはへにる也、其後橘の木を三寸ばかりにきりて、今の魚を小枝などくいなどにさして、皿の内にいれ、又枝にさゝざる魚をも、三ッ四ッ五ッ程下にいれたるがよく候、拐汁はすめみそ一ぱいに白水二はいいれて、それをにやしたて、酒鹽能かげんにさして、今の橘やきの上にかくるなり、すい口はなし、

〔食物服用之卷〕一たちばないりの事、たちばなやきのごとくこしらへ、ゆにのまゝにやかずして、かわらけに五つ、貫甑ならば七ッ、あるひは九ッもり、ゆの葉のもとをきり、五三うへにをき、かつ

をたれみそ、酒をかゆらかしかけ候てまいらすべし、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衛門督義景亭へ御成事、〇中略

一於會所參ル進物、幷獻立の次第〇中略

六獻　まんぢう　御そへもの鴫橘燒　御酌大典御供衆迄　御通有之

〔文祿三年卯月八日加賀中納言殿江御成之事〕十獻

やうかん　御そへもの鷺燒　きそく　金銀

〔庖丁聞書〕一筋打と云は、鶴を毛なしはぎの方より、刀目を入て引さけば、能ころにさける也、あぶりて龜足をさして添肴などに出す也、〇中略

一燒かざめといふは、蟹の足をあぶりて、添肴に出す也、〇中略

一兩指といふは、小魚を二ツ串にさしあぶり、龜足をさし出すなり、〇中略

一山椒鱧の事、添肴又は引替の吸物の向菜などに出す事也、鱧を二寸計に切、山椒味噌を付出す也、又かまぼこうけいりにもする也、〇中略

一こん切といふは干鱧の事也、和交劘物にも用、〇中略

一のりがらみと言は、くづしの中へあまのりを入湯引、少あぶり切候へば、のり筋のごとく見ゆる也、うすたれをかけ、添肴などに出す也、

一藻搦と云は、青菜を湯引、細にさきくづしの中へ入、のりがらみの樣にする也、吸物などにする

〔食物服用之卷〕一もまきの事、まへ〇煎橘のごとくうをのみをこしらへ、くろのりうつくしくつゝみ、そのうへをころばして、たちばないりのごとくに、ゑん汁をもそのごとくかけまいらすべし、ゆの葉は入べからず、

〔躾方明記四〕添肴には箸をばすへぬものにて候、本膳の箸にて給物なり、添肴をすへ候て本膳を

ポンクワ肴

取事無謂事なり、

總別添肴は汁の有物は無之物にて候、乍去もし汁など御入候はゞ、汁を吸事惡敷事にて候、三度計給候て能なり、

〔大草殿より相傳之聞書〕一ぽんくわざかなの事、竹を葉共にいだし候、其内に竹をわり候てはしにする也、かにはこうを木などにてくりてたみゝてもする也、又はかいなどをもみがき候て、其内におさへ物をいれ候、あしはくふ物のたぐひにてし候へば、はさみ物になり候、かにのこうはくしのかきにてもする、それも中をくりて、中におさへ物をいるゝ、おさへ物とは、らつちやとうちんかうこわうゑんそかうゑんちやうじ、其外きやしやなる物をいるゝ也、それを人に參らする時は、ばん共に持て人の前に行、かにのこう共におさへ物をいれて、あふぎにすへて渡す、請取ていたゞき、我扇をひろげてかにのおさへ物を置て、人の扇をばかへす、さてかにのこう共に取て集養して、のこり候はゞ懷中あるべく候、

重肴　鉢肴

〔恒例公事錄四十二〕常御殿御煤拂之儀

十二月中旬　運送殿上人へ、御内儀ヨリ酒肴出サル、　此日、午食長橋局ノ設也、○中略　獻立兩役以下等差有リト雖モ、大略左ノ如シ、

吸物　熱豆腐　酒肴重肴○鉢肴○　雜煮　飯　燒物鯛　汁　煮物　菓子饅頭橘柑

〔恒例公事錄四十二〕准后御煤拂之儀

此日晝食御祝ヲ賜、執次挨拶出頭、其後御祝酒拜受、公卿三賓、殿上人足打、

吸物鯛　盃土器　重箱肴○○　錫

酒肴

鉢肴二鉢　錫一對

〔恒例公事錄 四十四〕大福茶分配之儀

十二月中旬、大福茶御用淸御文匣二(一番二番)二合、御獻奉行申出ノ旨、表使ヲ以御内儀へ申込、右二合出サル、○中略御内儀ヨリ、御獻奉行へ御祝酒出サル、

重肴 一組　鉢肴 二ツ　銚 二對

〔言經卿記〕慶長八年三月一日、戊午、六宮御方、妙法院殿ヨリ御還御、御里坊ニ御入了、御樽二、重箱進入了、

〔時慶日記〕慶長八年十二月十九日、亥剋計ニ曇花院殿燒失、廿日、曇花院見廻、間鍋二ツ、重箱三重、盃二ツ進上候、暫伺候シテ歸、

〔三省錄 二飮食〕水府家士雨宮又右衛門語りけるは、むかし仙臺侯の御茶の水堀割の時、義公より御尋として贈り給ふ品重二重なり、一重は芋の煮ころばし、一重は黃粉むすびの御見舞なりと、六拾万石餘の諸侯三拾万石餘の御方よりの音物贈答、かゝるおもむき、今を以見れば實とはなしがたくおもふなり、

〔料理獻立〕加茂祭御膳御物數如尋常、但夕御膳之節○中略　御膳御重詰

一重 小くしたい 大板かまぼこ 切重にかひ　一重 御にしめ けたの子つくれいも くわひふこんぶ

一重 小しろてんふ しめぜんまひ　中鉢二 一夜ずし たひむじぐら うど きくらげ

一重 御まな前同斷　一重 にしめ前同斷

一重 一夜ずし前同斷　一重 さばのすし、たて、

御靈會御膳朝夜如御常、

夕御膳二汁八菜 但昨卯年(寬政七年)被召上候品○中略

御膳御重詰

一重小くし鯛 かまぼこにかひ 大飯　　一重ふしめ かんぺう つくれいも こんぶ ぜんまい 鉄

一重一夜すしきくらげ 雨の魚同はたたい　　中鉢ニあゆのすし

御所方江被進候御重詰

一重御まな三種前同斷　　一重さばのすし、たて、

〔平他字類抄飲食上〕菜サイ〇ア〇ワ〇セ〇

〔撮壤抄飲食下〕菜サイ

〔倭爾雅飲食六〕飣サイ置レ食也、飯同、按和俗稱二饌羞美膳等品數一、謂二之幾菜一、中華稱二之幾飣一、

〔倭訓栞中編九佐〕さい　俗に飯にそふる物をよぶは、魚菜の意、飣也、

〔倭訓栞中編一阿〕あはせ　枕草紙にあはせをみなくひと見え、うつぼ物語に、しもの御あはせと見ゆ、飯に對していふ、世にさいと稱する是也といへり、されば配の字の義成べし、

〔玉勝間十四〕饌〇中略いはゆる菜をば昔はあはせといへり、清少納言枕冊子などに見ゆ、又伊勢神宮の書にまはりとあるは、伊勢の言歟、此國の今も山里人など、まはりといふ所あり、

〔梅園日記四〕あはせ

夏山雜談に、俗にいふ飯のさいの事を、あはせといふなり、宇津保物語、枕草紙にも見えたりとあり、按するに、宇津保物語藏開上卷御かゆのあはせいをのよくさ、ゑやうじのよくさ、又同中卷ちうのわんに御わけべちにすこしわけて、しもの御あはせなども、てまゐれり、又同下卷ゆづけして、あはせいときよげにて、とみにまゐる、落窪物語云、あはせいときよげにて、かゆ參りたり、枕草紙云、あはせをみなくひうれば、花鳥餘情寄生卷云、御あはせてうせさせなどゑつゝ、按に源氏物語各本にことさらにてうぜさせ給ふなどしつゝとあり、古事談僧行云、仁海僧正ハ食鳥人也、房ニ有ケル僧ノ、雀ヲエモイハズ取ケル也、件

雀ヲハラ〳〵トアブリテ、粥漬ノアハセニ用ケルナリ、顯昭拾遺抄注云、アハセノ中ニ木ノメトイフハ、アケビノツルノワカキ葉ヲトリテツケタルナリ、クラマノメツケト云物也、袖中抄しかかつわせの條云、にへどのとしもしるあはせなどする所なり、大槐秘抄云、御あはせ御くだものは、人の參らせたる物をきこしめせども、御飯はいかにも内膳の御飯をめす事にてさふらふなり、續世繼いのるしるし云、まなの御あはせどもとゝのへて奉り給り、古今著聞集興言利口部云、妙音院入道殿云云麥飯に餚あはせにて、只今調進すべきよし仰られければ、按に散木集に、川につりする翁の有を尋ぬれば、ごさいのなければ、もとめさふらふなりといふを聞てとあるも、もとは御菜とありけんを、ごさいとうつしたるならん、御菜とあらば、御あはせとよむべきなり、など見えたる皆菜なり、平他字類抄に、菜(アハセ)とあるにて明らかなるを、花鳥餘情にあはせは食物をいふ、俗に朝の飯をあさあはせといへり、合子にもる故にあはせといふにやとの給ひしは御誤りなり、又安齋翁の尺八笛に、あはせは飯のさいの事也、飯にあはせてくふ故なりとあり、又按ずるに、類聚雜要抄に、四種酢鹽酒醬、また厨事類記に、四種器酢酒鹽醬、或止醬用色利、裏書云、色利煎汁、イロリトハ大豆ヲ煎タル汁也云云、或鰹ヲ煎タル汁也、といへり、また門室有職抄に、人々養酒飯儀の條に圖あり、圖を撿るに、高坏十二本の內、第二の高坏に四種を居て、下に注して云、四種ハミソ、シホ、ス、サケ也、近代ハ酒ヲ略シテ蓼ヲ用、蓼ナキ時ハワサビ、ハジカミ、ミソ、蓼必說(トク)酢也とあり、又今川大雙紙に、しきの御肴にはじかみ鹽などをすべて口口きに入て參らする事は云々、はじかみは物の味はひをよくする物なり、きこしめす時、味はひわろき時は、入てきこしめせばよきとのこゝろなり、又鹽もきこしめす物に不足ならば、入てきこしめせとの義なりとあるも、人々の好にしたがひ、上の四種の類をくはへてあはするなり、さる故にあはせと名づけしなるべし、笈埃隨筆に、豊後のはうちやう汁の膳の上に、小猪口に醬油を入て出す、もし汁淡味なるには、是を加ふるなりといへるも、古風の傳はれる也、又御湯殿上日記云、慶長三年五月四日、しゆこうの御かたより、御そへおかずとて、御まな參ると見えたるは、今も婦女のいふおかずなるべし、數々あ

るをいへる歟、又かずはかづにて和の義にや、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一さい　御まはり

〔海人藻芥〕内裏仙洞ニハ、一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當座ニ迷惑スベキ者哉、〇中略御菜ヲバヲメグリト云、常ニヲマハリト云ハワロシ、〇中略毎日三度ノ供御ハ、御メグリ七種、御汁二種ナリ、御飯ハワリタル強飯ヲ聞召ナリ、

〔貞丈雜記〕六飲食 一御まはりとも御めぐりとも云は、めしのさいのこと也、又さいといふ字菜を用るは誤なり、餕の字を用ゆべし、めしのさいとよむ字なり、然れども俗に通用するは菜の字なり、菜は野菜の菜也、さいと云は本はそへなり、めしにそへてくふゆへなり、そへといふことをいひ違てさいとも云也、さいのことをあはせものとも云、古き詞也、源氏物語、清少納言枕草子等に見たり、

〔俚言集覽〕世 膳まはり　御所詞に菜をオメグリと云、海人藻芥に見ゆ、俗にオマハリと云、此ハ誤なりと云り、然ども此膳マハリのまはりはメグリの義にて一意也、

〔梅園日記〕四 めぐり

玉勝間つらつら椿のまきに、いはゆる菜をば昔はあはせといへり、清少納言枕冊子などに見ゆ、又伊勢神宮の書にまはりとあるは、伊勢の言歟、此國の今も山里人などまはりといふ所あり、又枯野のすすきの巻に、菜をばまはりといふこと、大神宮年中行事に御饌八種とあり、〇中略 按ずるに伊勢國のみの言に非ず、京及び筑後などにてもまはりといふとぞ、海人藻芥云、御菜ヲバヲメグリト云、常ニオマハリト云ハワロシ、四條流庖丁書云、タコキリモルベキ事、飯ノ御回ナラバ、如何ニモ薄ク丸ク可切、大上臈御名之事云、女房ことば、さい御まはりなどあるにて知べし、扨まはりはめぐりの俗言也、菜をさかいへるは、古書を見るに、

飯をば中に菜をばめぐりにおきたればしかとなへしにや、

〔燕石雜志四〕關東方言

稚兒の物いひならふ時には、長きをば約てをしえ、短きをば重ねていはし、亦物を比喩して敎るもあるべし、〇中略あはせ物をおかずといふは、數々ならべ居ればならん、又お菜(サイ)ともいへり、これは菜蔬の義なるべきに、魚類もすべて菜といふは、こゝろ得がたし、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕後三年合戰繪などをみるに、古への膳部は高き臺にて、食物はみなかはらけに盛たり、居やう中に飯を高盛にして置、そのまはりに菜を排べたり、海人藻芥に、毎日三度の供御は御めぐり七種御汁二種なり、御飯はわりたる强飯を聞召なりとあるも、その體にならべたるもの故、菜を御めぐりといふなり、菜は數々ある故に、後世これをおかずと云、卜養千句に、いり昆布に又よろこぶのおかずにて旅の客僧しばしとゞめん、

〔狐媚記〕康和三年、洛陽大有狐媚之妖、其異非一、初於朱雀門前儲羞饌禮、以馬通爲飯、以牛骨爲菜、次設於式部省後及王公卿士門前、世謂之狐大饗、

〔庭訓往來〕御齋(トキ)之汁者、〇中略菜者、繊蘿蔔、煮染牛房、昆布、烏頭布、荒布、黑煮蕗、薊(アザミ)、蕪酢漬、茗荷、薦子、蒸物、茹物、茄子、酢菜、胡瓜甘漬、納豆、煎豆、茶、莨、園豆、芹、薺、差酢和布、靑苔、神馬藻、曳干、甘苔、塩苔、酒煎松茸、平茸、鴈煎等、隨體可引之、

〔西宮記臨時三〕院宮事

上皇脫屣之後、〇中略供膳同在位儀、采女供侯、別納供御飯勅旨田地子、御菜御封物、

〔北山抄一年中要抄〕四月朔日旬事〇中略

次供御飯、次給太子、次給親王以下、次供御菜幷御汁物、次給臣下、

〔江家次第一正月〕元日宴會

次供御飯（候撤鯤飩）、次供進物所御菜（窪器二、盤物六、汁物二、并十度）、次供御厨子所御菜二盤（一盤八坏、盤物、一盤四坏、汁物二、燒物二）、

〔江家次第 四月六〕二孟旬儀

次供御飯、（内膳供御飯之後、不待臣下飯、供御菜之由所可被仰也、）次給臣下、

〔厨事類記 一〕春宮御方之所具

内膳司晝御膳（○中略）　御飯　本宮内膳　御菜　進物所

〔厨事類記 一〕供御次第

御厨子所式云

一御盤　四種（銀器）　御箸四雙（銀箸二雙、木箸二雙、）匙二支（銀木各一支）　二御盤　御飯（盛銀器、在蓋居境、）

三御盤　平盛菜料五坏（銀盛器）　窪器一坏（銀器、海月、）　四御盤　平盛菜料一坏（銀盤）　御汁物二口（銀器）　御酒盞一口（銀器、在蓋居境、）　五御盤　窪器一坏（同鮨）　六御盤　高盛菜料七坏（盛朱盞）　平盛菜料一坏（同鯖、鳥腊、押年魚、東鰒、堅魚、海鼠、蛸、烏賊、鮭、久恵腊、鰭等、蘭木司所添盛進之、）　七御盤　御汁物二坏（一朱盞、鮨羹一坏、一坏其色不定、）

燒物菜料二坏（同鯛一坏、一坏鯉鱸等、）

已上菜料雜菜等延喜内膳式月料條也、

〔嘉元記〕曆應二年（己卯）慶祐年會五師勤仕、正月廿日年會櫃渡、先年會五師者實禪、（良賢房五師）使金剛丸辰貝以前櫃持來、饗膳事、三種御菜（ハス、牛房、イモ、）三合宛、饗白六合マナタウフノ汁一（裏折敷用之）裏折敷厚紙一枚敷テ、其上ニ餅五枚、赤三切、菓物八種置、夫テ一前同酒一ヒザケ出畢、

〔嘉元記〕正和六年四月十二日、成業刀禰事在之、兩座會合シテ風流在之、修羅ト帝釋トノ事、八種御菜ツイカサネ、イモマキ　タカンナ　ノリノ汁　タヽミ

〔空穗物語藏開上二〕左の大殿大君東宮に侍ひ給ふがもとより、物二斗ばかり入るばかりの白がねの桶二つ、おなじひさくして白き御粥一桶、赤き御粥一桶、白がねのたゞい〆八つに、御粥のあはせ、いほの四くさ、〆やじの四くさ、おほきなるぢんの折櫃にさし入れて、こがねのかはらけの大きなる、ちひさき白がねの箸あまたす〆て奉り給へり、

〔枕草子十二〕いひにくきもの

新殿をたてゝ、東のたいだちたる屋をつくるとて、たくみどもゐなみて物くふを、東おもてに出ゐて見れば、まづもてくるやをそきと、しる物とりてみなのみて、かはらけはつゐすへつゝ、つぎにあはせをみなくひつれば、おものは、ふようなめりと見るほどに、やがてこそうせにしか、二三人ゐたりしものみなさせしかば、たくみのさるなめりと思ふ也、あなもたいなのことゞもや、

〔續世繼九いのるまろし〕禪林寺の僧正〔○深覺〕ときこえ給けるが、宇治のおほきおとゞ〔○藤原賴通〕にやおはしけん、時の關白のもとに、消息たてまつりて、法藏のやぶれて侍、修理して給はらむと侍りければ、〔○中略〕こはいかに、さはいかにすべきぞなどおほせられければ、としをひたる女房の、あれは御はらのそこなはせ給へるを、みのりのくらとは侍ものをと申ければ、さもいはれたること、さもあらんとて、まなの御あはせどもと、のへて、たてまつり給へりければ、材木給はりて、やぶれたる法藏つくろひ侍りぬどぞきこえ給ける、

〔古事談三僧行〕仁海僧正ハ、食鳥之人也、房ニ有ケル僧ノ、雀ヲエモイハズ取ケル也、件雀ヲハラ〳〵トアブリテ粥漬ノアハセニ用ケル也、

〔大槐秘抄〕君にはすゞろなる人は、御くだ物御茶などは、まいらせぬ事なり、〔○中略〕御あはせ御くだ物は、人のまいらせたる物をきこしめせども、御飯はいかにも内膳の御飯をめす事にてさぶらふ也、

〔古今著聞集十六興言利口〕妙音院入道殿〇藤原師長仰らるべき事有て、孝道朝臣のわかゝりける時、けふたがはで祗候すべき由仰ふくめられたりけるに、孝道仰を承ながらうせにけり、ひめもすあそびありきて、夕べに歸り參じたりければ、入道殿大きにいからせ給ひて、御勘發のあまりに、贄殿の別當なりける侍を召て、麥飯に鰯あはせにて、只今調進すべきよし仰られければ、則參らせたりけるに、孝道にくはせられけり、日暮し遊びこうじて、物のほしかりける時にて、かひ〴〵敷皆くひてけり、

〔円室有職抄〕入客之儀〇中略

凡食事間、俗家ニテ頗以習多之、僧中ニハ無別様云々、其中ニ飯ヨリ左ナルアハセヲ、及箸食事不可有云々、

〔皇大神宮年中行事二月〕十二日〇中略次北向楊田神社拜八度、平手兩端、次西向津長神社拜八度、手兩端、次同方拜四度、在水次又楊田神社拜四度、在手皆同座、次著座、北方南向、在平張座、政所西東面、權長南北面、各在鋪設、刀禰祝東西上南面薦ヲ敷、傍官机大饗居半筥、御廻八種、四貸盛、御汁菓子等在之、〇中略

於津長前河端、在手水、役人同前、在鋪設、前ニ幣ヲ立、東ニ向八所ノ詔刀ヲ讀進、〇中略其後橋爪ニ著座、平張ノ構、座南向、政所西東向、權長南北向、各在鋪設、使前大饗机居手筥、廻八種此内四ハ貸盛、必在雉在羹在菓子等、

〔守貞漫稿後集一食類〕菜音サイ。也、菜蔬ト云ヲ今世ニテハ精進物ノコトナレドモ、今ハ菜蔬魚鳥トモニ飯ニ合セ食スル物ノ總名トス、本字飣、音テイ、是飯ノサイト云意ノ字也、又古ハオメグリト云、海人藻芥ニ、供御ノ菜ノコトヲ云テ御メグリト云、常ニオマワリ、今俗ニサイト云ハ、壺、平、猪口、香ノ物、燒物、膾、平日ノ菜ヲ京坂ニテハ番サイト云、江戸ニテハ總ザイト云、

羹

〔奴師労之〕新吉原京町大文字市兵衞が狂名をかぼ茶元成といふ、妻を秋風女房といひ、隱居の姥を相應内所と稱す、○中略此市兵衞河岸にありし時、かぼちやといふ瓜を多く買ひおきして、妓の總菜に用ひ、產業をつめて此京町へ出しとぞ皆人かぼちやかぼちやと異名せしなり、

〔新撰字鏡羊〕羹古衡反、阿豆毛乃、

〔倭名類聚抄十六鹽梅〕羹　楚辭注云、有菜曰羹、音庚、和名阿豆毛乃、無菜曰臛、呼各反、和名上同、今按是以魚鳥肉為羹也、

〔倭名類聚抄十六魚鳥〕臛　楚辭云、煎鰿臛雀、臛香呼各反、訓與羹同、已見上文、

〔箋注倭名類聚抄四魚鳥〕原書大招、鰿作鰿、玉篇鰿鯖同上、按說文有鰿無鯖、從賨俗字、說文臛肉羹也、釋名臛蒿也、香氣蒿々也、鄭玄注公食大夫禮云、膷臐膮、今時臛也、牛曰膷、羊曰臐、豕曰膮、皆香美之名也、楚辭招魂注、有菜曰羹、無菜曰臛、匡謬正俗、案禮云、羹之有菜者用梜、其無菜者不用梜、又蘋藻二物即是鉶羹之芼、安在其無菜乎、羹之與臛烹煮異齊、調和不同、非係於菜也、今之膳者、空菜不廢為臛、純肉亦得名羹、皆取於舊名耳、文選七啓臛訓阿豆毛乃、

〔日本靈異記上〕自幼時用網捕魚而現得惡報緣第十一

羹アツモノ

〔玉造小町子壯衰書〕鱗鮨之魚翠(ワヽシヤキ)、鱒之炙(アブリモノ)、鮪鮍之齏(アヘモノ)、鮭鯉之膾、膜沸東河之鮎(ユヨガレアツモノ)、臛煮北海之鯛(シルモノ)、鮭條(スハヤリ)、鰡楚(ラヤシ)、鱣脂、鮪腊、鵝脈(シルモノ)、鴨膝(アツモノ)、鳫醢(ツチカキ)、鳳脯(モノハレ)、雉臛(ヒタル)、鷺膗、熊掌、菟脾、麋(一作麖、與龍對)髓、龍腦、煮鮑、煎蚌、燒鮪、焦蟻、蟹螯、螺臛、

〔塵袋九〕一アツモノト云フハ、何ニテモアツクニタルヲ云フ歟、精進ノアツモノヲバ羹ト云フ、魚味ノアツモノヲバ臛ノ字ヲ用フ、字ハ二アレドモ、訓ノヨミハ同之、

〔日本釋名下飲食〕羹(アツモノ)　飯にそへたる汁はあつきがよし、禮記にもあつもの、と、のへは、夏の時に

なぞらふといへり、

〔東雅十二〕羹アツモノ　倭名鈔に楚辭註を引て、有菜曰羹、無菜曰臛、共に讀でアツモノといふ、今按に臛は魚鳥肉をもて羹とする也と註したり、アツモノとは熱きに宜しき物なるを云ひしなり、即今の俗汁といふもの是也、日本寄語に羹を水路(シル)といふと見えし即是也、

〔倭訓栞中編一〕あつもの　新撰字鏡に羹をよめり、熱物の義也、今いふ汁也といへり、源氏にもわかなのあつものと見えたり、臛も同じ、魚肉のあつもの也、　禁裏すゝはきにあつ物といふは、豆腐を水煮にしてみそをかけたる也、

〔貞丈雜記六飮食〕あつものといふは、今の吸物の事也、舊記に吸物と書たる本もあり、本名はあつもの也、羹の字をあつものとよむなり、

〔燕石雜志四〕關東方言

羹(アツモノ)をおつけといふは、飯につけて食へば也、

〔延喜式大膳三十三〕仁王經齋會供養料

僧一口別○中略 小豆一合六勺、糯餅料二勺、好物幷羹料各四勺、汁物幷菓餅料各三勺、○中略 酒一合六勺、好物料六勺、藻菜料三勺、汁物料二勺、生菜料二勺、羹料一勺、漬菜料二勺、○中略 醬三合生菜料三勺、藻餅料三勺、好物料四勺、茄菜料二勺、藻菜料一勺、漬菜料一合二勺、汁物料二勺、羹料一勺、菓餅料二勺、○中略 味醬四合五撮、好物料一合、茄菜料四勺、漬菜料二合五撮、汁物料二勺、羹料一勺、菓餅料三勺、 鹽九合八勺八撮、好物料五勺、茄菜料二合、生菜料二勺、藻餅料三勺、藻菜料二勺、汁物料二勺、漬菜料五合二勺八撮、菓餅料一勺、菜餅料六勺、羹料五勺、○中略 瓜五顆醬漬糟漬好物羹生菜等料各一顆○中略

右一日供料依前件

〔延喜式內膳三十九〕橡皮一千枚、別長一尺五寸、廣四寸、 擣得粉二石、枚別二合

右橡皮、年中雜御菜幷羹等料、

○按ズルニ、此大膳式及ビ內膳式ノ文ニ據リテ、當時羹ノ調理法ヲ推知スルニ足レリ、

〔北山抄 一年中要抄〕四月朔日旬事〇中略次侍從厨家別當以下、取御贄、稱物名、〇中略次供鮑御羹、便撤、次供御飯、

〔後水尾院當時年中行事 上十二月〕煤拂、〇中略さうちの事終りて本殿に還御、常の御所にて御盃參る、あつものそろ〳〵かうじやうの物三獻あり、女中もあつものそろ〳〵例のをしきひとつにすゑにたぶ

〔古事記 下〕於是天皇〇仁德戀其黑日賣、欺大后曰、欲見淡道島、而幸行之時、坐淡道島、〇中略自其島傳而幸行吉備國、爾黑日賣令大坐其國之山方地而、獻大御飯、於是爲煮大御羹、採其地之菘菜時、天皇到坐其孃子之採菘處、歌曰、夜麻賀多邇、麻祁流阿袁那母、岐備比登々等母邇斯都米婆、多怒斯久母阿流迦、

〔日本書紀 十三允恭〕二十四年六月、御膳羹汁凝以作氷、天皇異之、卜其所由、卜者曰、有內亂、蓋親親相奸乎、時有人曰、木梨輕太子奸同母妹、輕大娘皇女、因推問焉、辭既實也、

〔萬葉集 十六〕詠酢醬蒜鯛水葱歌

醬酢爾(ヒシホスニ)、蒜都伎合而(ヒルツキカテヽ)、鯛願(タヒネガフ)、吾爾勿所見(ワレニナミセソ)、水葱乃煮物(ナギノアツモノ)、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、酉剋節會、〇任大臣節會、以藤原師實爲內大臣、〇中略入夜出御里亭、〇中略公卿以下座定之後、立机公卿座前、〇中略四獻 右京大夫資綱、盃用土器、上客料理所獻之、次鶴羹、副鶴頭草加藥、

〔空穗物語 藏開中〕すみとりにをのこすみとり入て、たてまつりたまへり、あつまりてけうじてみなとりすべ〇べ一本作ゑてまいるほどに、おほひなるしろがねのひさげに、わかなのあつものひとなべ、ふたにはくろほうをおほいなるかはらけのやうにつくりしばめておほひたり、とりところにはおんなのひとり、若菜摘たるかたをつくりたり、それにそわうの君のてしてかくかきたる、

君がため春日の野邊の雪まわけ今日の若菜をひとりつみつる、あついものをば、かくなんつ

汁物

かうまつりなりにたる、きこしめしつべしやとかきつけて、ちいさきこがねのなりひさごを奉り、きしのあしおり物にたかくもりてそへ奉り給へり、

〔空穗物語嵯峨の院二〕山のほうしばら、わらはべいだして、おかしきかれきひろはせて、おまへにゑろがねのまがりなどとりいでゝ、をものかしがせ、おまへのくちきにおいたるくさびらどもあつ物にさせ、にがたけなど、てうじてゑろがねのかなまりにいれつゝまいれば、きみたちけうじつゝめしそへつゝまいる、

〔厨事類記〕汁物

依時調美不同也、或供鳥臛汁、或供鯛汁鱠、然而近代多供蚫汁、可爲佳例歟、盛汁器追物中央居之、汁實盛別坏居加之、又供寒汁、或號冷汁〇中略

生物鱠〇中略

〔實隆公記〕承暦四年十月、皇子御著袴、御膳供鳥臛汁、

〔倭訓栞前編十一〕しる　汁をよめり、日本寄語に羹云水路と見えたり、庭訓に豆腐羹といふは、豆腐汁辛辣羹といふは辛み汁也、羹湯のみならず、何の液汁にても通じていふ也、

〔貞丈雜記六飮食〕一汁物と云は、飯にそへたる汁の事也、古書には汁物とあり、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一しる　御しる　しるのしたりのみそを、かうの水といふ、

〔庭訓往來〕御齋之汁者、豆腐羹、辛辣羹、雪林菜、并薯蕷、腐笋、蘿蔔、山葵寒汁等也、

〔西宮記九月〕九日宴

吏部記云、延長四年九月九日、裝束如正月七日、〇中略初酒觴數行、賜供御下氷魚於殿上群臣、采女二人就御臺盤下、一人取氷魚、一人取汁、來授左大臣、大臣取之置臺盤、先受之、而今日大臣不動坐、年式部卿親王下座跪内竪二

人傳取、次第行レ之、各取二氷魚一少許入レ在二臺盤一之器一、次取二汁沃一上、

〔江家次第〕六七月 忌火御飯

御菜四種、薄鮑、干鯛、鰯鯵 和布御汁一坏、○中略

神今食解齋事

次又供二和布汁物一以上居二土器一

〔左經記〕寛仁元年十二月四日戊辰、大殿令レ任二大政大臣一給、以二午剋一被レ行二事一者、○中略 居物皆如二先例一、二獻粉熟、三獻飯汁、汁鳩焼 四獻又汁、鴿、焼物唐合 五六巡、○下略

〔枕草子十二〕いひにくきもの

新殿をたて、東のたいだちたる屋をつくるとてたくみどもゐなみて物くふを、東おもてに出ゐて見れば、まづもてくるやをそきと、しる物とりてみなのみて、○下略

〔定家朝臣記〕康平五年四月廿二日己亥、今日有レ任二大將一師實事一、○中略 三獻權大納言 羞二汁物一、汁膾、如二鮎焼物椎茸等一、次四獻左衛門督、小魚羮、烏賊生鮑等、次五獻、右衛門督、肴物鯉膾、鮎原作、

〔空穗物語藏開上二〕中納言れいより尋らぬ人もおはしまさずなどの給へば、だいばん所よりまいるおとな四人、わらは四人、おとなはあかいろのからぎぬ、あやのすりもあやかいねりのうちぎきたり、かたちきよげにらう〳〵しき人、五位ばかりのむすめどもなり、わらはもあか色の五へがさねのうへのきぬ、ろうのうへのはかまあやかいねりのあこめ、みえがさねのはかまきたり、かみたけにあまり、すがたおかしげなり、かくて御しる物、御みきたび〳〵まいりぬ、

〔兵範記三〕仁安三年十二月十日丁酉、大嘗會悠紀所注進御物目錄事、○中略 銀器、○中略 御汁物器二口、

〔大草殿より相傳之聞書〕一すまし味噌にしろ水をあはせたるは、う。は。み。し。る。と云也、すましみそ

一盃に、白水小わん一ツあはせべし、かつほをすこしけづりにだしたるもの也、ふなのころもに
に用る也、鯛にも用る也、

一こみしるとは、ふくさみそ一盃に白水一はい合する也、

一うけみもとをと申は、すめみそ一盃に白水二盃入る也、これもかつを丶にだし候、

〔料理談合集〕汁の部加減の事

常の本汁　上々の白味噌を四分、常の遣ひみそ六分にしてよくすりませ、こきかげんにして煮かへし、すいのふにて漉ス、

赤み噌汁　上あかみそ八分に、上白みそ二分にしてすりませ煮かへして、すいのふにて漉ス但赤ばかりにては味わろし、

田舎みそ　麦糀のみそ六分、白みそ四分にして、右のごとくする、ふすまかふぢのみそには、葛の粉すこし入べし、

白みそ汁　上々白みそばかりよくすり、酒にてのべ、さてよきほどに水入て煮たて、すいのうにて漉す、

伊勢味そ(同なごやみそ)　すらずして水にほだて煮かへし、すいのふにてこし、よきしやうゆすこし加へ、あんばいすべし、

五斗みそ　是は常のみそ汁のごとく仕立、煮上げてかげをおとし漉てよし、

もみ立汁　常のみそなり、板の上にて、ほうてうにてよくたゝき、湯にほだて煮かへしたるまゝこさぬ也、

煮ぬき汁　常のみそすらずして、だしと酒とをくわへて煮あげて、すいのうにて漉す、但かげを少シ落、

溫汁 冷汁

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一ひやしる　つめたおしる

〔三中口傳 五〕成海 汁有寒溫

冷汁溫汁ト可書也

〔酒食論〕飯室律師好飯申樣

四季おりふしの生珍は、く〻だち、たかむな、みやうがの子、松茸、平たけ、なめす〻き、あつしる、こしる、ひやしつゆ、

〔厨事類記〕溫汁

鮑汁、鳥臛、鯛汁等也、汁實ベチノサラニモリテ、追物ニ居クハヘテ供之云々、

寒汁實

輿利實トテ、カサ子皮ノウヘノスキタルミヲ、カマボコノミノゴトクヲロシテカサ子、カハヲウスク切カサ子テ、三枚バカリニソノミヲ中ニ入テ、一ヲバ左ニ、一ハ右ニ、中フトニヨリテ、サラニ靑カヒジキシキテ、二ヲナラベテモルベシ、ソノソバニタチバナノ葉、ワサビ、イタメジホトロ〻ナドモリグシテマイラス、アヘラル〻事ハ御前ノ儀也、或說云、寒汁ニ鯉味噌ヲ供ス、コヒノミヲヲロシテ、サラニモリテマイラス、ダシ汁或說イロリニテアルベシ、或說ワタイ〻リノシル云々、ニテアフベシ、イタメジホ、ワサビ、山ノイモヲヲロシテモルベシ、タチバナノ葉イルベシト云々、或說云、梨子ヲヲロシテグスベシ、アブルトキヲロシタルナシノツユヲトリテ、カキアフベシト云々、

〔庖丁聞書〕一鳥とろ〻といふ事、冷汁也、鳥をあぶり細末して、たれみそをかへし、鳥を入出す也、

一鯛とろ〻といふも、鯛の肉を焙鳥とろ〻のごとく調也、是も冷汁也、

〔料理物語 汁〕冷汁　いづれもにぬきにて仕立候、もづこあまのりのろふじにても入よし、くり

生姜　めうが　かまぼこ　あさづきなども入よし

〔四條家法式〕一十二冷汁　松島ヤ小島イカニト人問バ、何トコタエン言ノ葉モナシ、鱸ノ身ヲ嵐ノ山ニ置ナガラ世ニ有顏トケムリ立カナ　一正月コ疊、鮮海鼠ヲイカニモ細造テ、酒ヲカヘラカシテ、鮮海鼠ヲ洗テ、下地ノ汁ヘカキヲ入テ、一泡煮テ採アゲテ、タヽキ參時、鮮海鼠ヲ一度ニ入テ山葵ガチ和ベシ、若山葵ナクバセウガ、又カキナクバ蛤成トモ、　二月梅花冷汁、煎海鼠ヲイカニモ薄ク小口切ニ切テ、酒ニテ一泡煮テ採上テ、下地ノ汁ヘ入テ、赤栗ヲ小口切ニ切リテ入テ花ノ心ヘ、可レ有、山ノ芋トロヽヲ少入テ、アマリ子バラヌ樣ニ可レ有、甘海苔針薑入テ、　三月ハエ疊ハエヲ下地ノ汁ニ入テ、一泡煮テ其ハエヲ採上ゲ、ベチノハエヲ炙燒ニ燒テ能摺蒸テ、下地ノ汁ヲカヘラカシテ入テ、少シ増テ甘海苔ヲ小ニ燒テ入テ、カラミニハ山葵、若ナクバ芥子成トモ入テ吉、　四月卯花冷汁、イカヲ下地ノ汁ニテ一泡煮テ採上、其イカヲ薄ク造リテ、甘海苔ヲモ小ニシテ入、山ノ芋ヲトロヽニシテ入ベシ、アマリ子バラヌ樣ニ可レ有、　五月鮎疊、鮎ヲ下地ノ汁ニテ一泡煮テ採上ゲ、能越テ和ベシ、右ノハヘ疊ノゴトシ、　六月瓜冷汁、海老ノ皮ヲムキテ、下地ノ汁ニテ一泡煮テ採上、能摺テ和ベシ、赤瓜ヲ割ミテ入ベシ、辛ミハタデ也、　七月ホヤ冷汁、ホヤノ皮ヲ去、腸ヲ能摺テ入、ホヤヲバ薄ク細クイカニモ小ニ造テ、下地ノ汁ヘ腸ト一度ニ入ベシ、ウケミニハカタ海苔ヲ入テ山葵勝ニ和ベシ、若山葵ナクバ芥子成トモ、　八月鯉見、フライノスタレ骨ヲ下地ノ汁ニテ一泡煮、ヤガテ採上テ其骨ハノケテ、鯉ヲ蒲穗ノ樣ニシテ、イカニモ薄ヒロゲテ、能々色ヲ取テ、下地ノ汁ヲカヘラカシテ入ル也、ウケ身ニハ梨ノ皮ヲムキテ、流シ葉ニ切テ入、甘海苔ヲモ少入テ、芥子ヲ辛ミニ可レ入、　九月鯛トロヽ、鯛ヲ蒲穗ノ身ノ樣ニシテ、酒ヲカヘラカシテ色ヲ取テ、下地ノ汁ヲカヘラカシテ、鯛身ヲ摺入テカキ廻シ、甘海苔ヲ入ベシ、辛ニハ山葵若ナクバ芥子也、　十月辛ミ冷汁辛螺ノ辛ヲ能々アブリテ、能摺テ下地ノ汁ヘ入テ、赤辛螺ノ身ヲモ

細造テ入ベシ、コ椒モ入ベシ、　十一月鳥タヽミ、鳥ノヒツタレカツヲ身ヲ、カマボコノミノ如ニシテ、下地ノ汁ヲカヘラカシテ、鳥ノ身ヲダシカツヲ身ニテトキテ入テ、少サマシテ山ノ芋ヲトロヽニシテ入テ、甘海苔ヲモ入、山葵ノ辛ミナクバ芥子、　十二月カキ冷汁、カキヲカラナベエ入テ煎テ採上ゲ、能タヽキテ下地ノ汁ヘ入テカヘラカシテ、少サマシテ山芋ノトロヽヲ入テ和ベシ、辛ハ古椒也、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一人前にて飯くふ樣之事、人より後にくひ初め、箸をば人よりさきに置也、ひや汁をうくる時は、箸持たる手にて左のすわうの袖をかい取て請べし、汁のさいしん引人の前に來る時、先すふて出す事、ひけふなり、又何とうまき二汁ひや汁也共、かけてくふべからず、大汁請べし、もしひや汁などはくるしからず、又汁の中なる魚鳥の骨を折敷のすみへ取出す事、ひけふ第一也、

〔中島宗次記〕一ひやしる請て、やがてすう事なかれ、飯をくひてすう物なり、

〔穀方明記四〕食に汁懸候事は、冷汁を懸候て能なり、但時宜によるべし、珍敷物などならば、本汁懸候ても不ㇾ苦なり、

一常の食の時ひや汁をば、二の膳に組付て置なり、引冷汁は略儀なり、引冷汁の時はかさに請、左の方に置べし、

〔江家次第二十〕攝政關白家子書始

次二獻冷汁、次三獻熱汁、或及二四五獻一、

〔類聚雜要抄一〕一宇治平等院御幸御膳（元永元年九月廿四日、大殿被ㇾ下御日記定、〇中略）

三寸五寸樣器（〇中略）　御汁物二度（〇寒汁、松茸、〇熱汁、恵女知、）

〔愚昧記〕承安三年正月九日、今日左相府始渡給、（〇中略）羞饌（相府陪膳大學頭有光朝臣）二獻之後居二冷汁一、三獻熱汁、

大汁 小汁

一汁 二汁

鮑汁 鯛汁

次暑豫粥、

〔大饗次第〕嘉禎二年六月九日

居冷汁　鮒汁鱠實同數ニ鍍葉、數ニ濱木綿、　雉足以ニ濱木綿一裹レ之　居一折敷

〔尺素往來〕本膳、追膳、三膳、大汁、小汁、冷汁、山海苑池之菜、誠調百味候也、

〔四條流庖丁書〕一飯ノ獻立ノ事、〇中略メシノ大汁ニビブツヲスル事不可難、當流ニハ有之、

〔食物服用之卷〕一食にかくる汁は、大汁又はそへゑるほん也、魚鳥のゑるかけべからず、さりながらあひてのことわりによるべし、又貴人御もちひの汁かけてもよし、

〔躾方明記四〕一常の食喰べき事、箸を取、卒度二箸程給、さて大汁を取あげ、始は汁を不吸してみを喰べし、又食給、汁を吸候ひてみを喰なり、三度迄は大汁にて給候て能なり、扨中の菜を參なり、其後食を喰、さて二の汁を參なり、二三給やう湯漬の時と同前也、

〔躾方明記四〕一二の汁喰べき事、箸を取直し、右の手にて取あげ、左へ取移し箸を取直し、みを喰べし、扨下に置候時は、箸を取返し右へ取移し、下に置なり、幾度も如斯なり、

一三ッ目の汁喰べき事、箸を取直し、左にて取箸を返しみを喰べし、下に置時は箸を取直し、其まま左にて置なり、五ッ目迄御入候とも、左右まいり様二三と同前なり、

〔鹿苑日錄〕慶長八年五月十三、未明ニ赴尊勝院以心、西堂光礀、寺志州、同半左衞門尉、玄仍、永甸、藏人朝之會席、口汁糟糖ニ蔓艸、白瓜、煎昆布、鹽山椒、引テ煎麩、二〇ノ汁〇筍加椎茸、根若サシミ、中酒七片、菓子金飩、茶請筍、各々休息、俗客者本膳汁、同白瓜、同煎昆布、ノ處ニ、シヲ引二切、二ノ汁ニ筍ニ加鳥、又引テ鮎、幷ニ鯉、

〔厨事類記〕温汁

鮑汁、鳥臛、鯛汁等也、汁實ベチノサラニモリテ、追物ニ居クハヘテ借之云々、

鱸汁

〔料理物語 汁〕鱸の汁は　昆布だしにてすましよし、うは置こんぶおごも入、雲腸(くもわた)入てよし、うすみそにても仕たて候也、

鱈汁

〔料理物語 汁〕鱈汁は　昆布だしにてすましよし、すなはちこぶ上置によし、おごかたのりもをく、だしをくはへよし、又はまぐりつみ入、みのになどをくはゆることもあり、同ひだらも汁によし、

鱓汁

〔大草家料理書〕一鱓の汁は、柚の葉をまぜてもみ候て、水にて洗てしぼり入なり、ふくさ味噌こくして、大根豆腐ふきなどをも入て能也、

鯨汁

〔料理物語 汁〕鯨汁は　すましにかげをおとし候、みそ志るにても志たて候、妻ごばう大こんくきたちなどよし、竹の子めうがつくり次第、くじらはつくりさつとにえ湯をかけることもあり、又くじらにさつとにてよきも有、はじめこはく煮候て後よきも有、可ニ心得一也、

〔鯨史稿 六〕鯨肉調理

赤身黒皮

味噌汁ニテ煮、或ハ煮付ニシタルモヨシ、又ハ醤油スマシニテモ用ユ、

〔文祿四年御成記〕一初獻御盃參候、御雜煮參候而、御銚子參候と御能初メ候同時也、〇中略

六ノ御膳〇中略　鯨汁

鰒汁

〔大草家料理書〕一ふぐ汁料理は、差合有候故取捨仕候也、但しきみの木又は古屋の煤堅嫌べし、

〔慶長見聞集 九〕鰒の肉に毒ある事

見しは今知人四五人同道し、愚老〇三浦淨心所へ尋來り給ひぬ、われ出逢、たまさかの御出、何をかもてなし申さん、あたらしき肴はなきかと、ひとりごといへば、客の中に一人申されけるは、亭主は我等へ馳走ぶり見えたり、餘の物は無用、皆々鰒汁好物なれば、肴町に鰒有べし、たゞ鰒汁よといへる處に、又一人鰒汁のもてなしならば、鶴白鳥にもまさる成べし、たゞ鰒のあつ物よと口々に

いへり、愚老聞て、鰒汁安き御所望也、然共爰に物語の候、我知人に中嶺源右衛門と云人、常に鰒汁を好みしが、去年の夏鰒の肝にあたつて血をはき忽死たり、愚老それを見しより鰒はおそろしく候、又當年傳馬町にて、彦三と申者鰒を好みしが、有時干鰒をくひ死たり、扨又此程こあみ町にて鰒をくひ、親子けんぞく七人家一ッにて死たり、是を見しよりわれをくびやう心にや、鰒の沙汰を聞は身の毛よだつ也、此度鰒汁をばゆるし給へと申ければ、其中に竹田庄右衛門と云年比五十計の老士聞て、亭主の申處理りしごくせり、唯今思はずしらず鰒のさたありしに、若き衆たはふれ事に所望なり、我も此已前人の相伴に鰒汁をくひつるが、くふうちにも心にかゝり、食して後も何とやらん忘がたかりし、鰒を食しては酒をのみたるがよきと聞つれば、われ下戸なれ共、酒を多くのみたりしに、却て酒に醉て胸とゞろく、是は鰒故か酒故かと、しばしが程心元なく思ひつれば、酒さめたり、鰒食しては誰がおもはくも同じかるべし、然るときんば客に鰒をもてなす亭主は無分別者成べし、鰒無用と申されければ、若き衆是非のさたなし、爰に或老人此物語を聞ていひけるは、醫書に鰒は大温、肝に毒ありとしるしたり、然るに去年通町にて人々寄合鰒料理せしが、此鰒人ためならずとて、手づから生鰒をあらひ、肝を取て捨、血をあらひ、骨迄も切捨て、みところ計をよくこしらへ、にごり酒に一時ひたし料理して、八人寄合しよくせしに、其内五人は即時に死、三人は十日ほど病て後本腹す、此人々町にても人に去られたる人也、鰒をあまたくひ死たると沙汰あらば、かばねの上のちじよく成べし、時のくひちがひとてさたもせず、上代と末代は人の性も違ふ故か、肉計くひて人多く死する事必定なれば、鰒を食して益有まじく、かくおろかなる人を、佛はたとへて多く經に犛牛尾を愛するがごとしと說れたり、〇中略天下にかへざる大切の命を持て、いける間よろこばす、毒魚と知てふくすは、世のしれものなりと申されし、

〔料理物語 汁〕ふくとう汁は　かはをはぎ、わたをすてかしらにあるかくしぎもをよくとりて、ちけのなきほどよくあらひきりて、まづどぶにつけてをく、すみざけも入候、さて下地は中味噌より少うすくして、にえたち候てうを、入、一あわにてどぶをさし、鹽かげんすい合せいだし候也、すいくちにんにくなすび、

〔秋里隨筆 上〕備後鞆津鰒汁

爰に備後鞆の津は、近邊船だよりよき湊にして、日夜入出の船おふき繁津なり、か丶る海濱なれば、諸魚の價下直にして、完く自由をなす、時に此地別て鰒おふく食すことなり、餘國に異て、當地歷々の人だに是をいとはず食すに、尺にたらざる鰒は料せず、焚火にくべよき時分引出して、皮を剝て柚醬油などにて食す事なり、わきて鰒は頗毒なれば料理第一に念入、或は鹽水にさらしあぶらをぬきて食すに、折とし時としてこれがために命を落すものすくなからず、しかあるに此當地のもの、いにしへより鰒にあたりて死たるものかつてなきよしをいふ、一應不思議の事なり、予〇秋里籬島つら〱鰒魚を思ふに、他の魚に異りて毒おふかるべし、されどこれを食しかならず命を失ふと決しがたし、加之俗說に北向の鰒を食せばかならず死すといひ、或は料理杜撰なれば毒にあたると決定せしものならば、蓋鰒を恐る丶ことゝなし、此說全く虛成べし、是如何といふに、料理いかにも丁寧をつくし、且魚の新古をわきまへ食するに、折として魚毒にあたり命を失ふ者まゝあり、亦別條なきものあり、されば魚の新古によらず、料理の丁寧杜撰にもかぎるべからず、已腹中虛時是を食すれば魚毒のあたりつよくして、命を落すなるべし、亦鰒を食すれば、決て寒を防くなどいふ、元來鰒魚は温なるものなれば、極寒の節是を食すれば、寒さをしのぐこと全く自然の理なり、は或は仲春の頃より下春にいたりては、菜たね鰒といひて、かならず毒おふしといふ、案るに、都て立春より草木陽氣をふくみて芽だ丶んとす、況人は万物の靈なれば、

是におなじく陽氣の時いたれるに、温物を食すがゆへおふく是がために死す成べし、此理如何といふに、醫療に太陽より陽明病にいたり熱になる時は、大黃劑の寒藥を用、大陰小陰にいたり熱陰に閉る時は、附子劑の温藥をもて病を治す、しかるに表性の陽病なるに温藥の附子を用へば、かならず命危し、亦裏性の陰なるに、寒藥の大黃を用ば、決て命保こと不能、將馬犬に時子烏頭の温藥を食せば忽死す、牛猫これを食すとも不死、全く馬犬は陽獸なり、牛猫は陰獸なるがゆへなり、此理をもつて陽氣にいたる時節に鰒を食すれば、かならず命危きを考ふべし、蓋鰒を毒魚としつて、食す者は大膽、毒なきものとこゝろへ食す者は愚人也、かならずしも主親につかふる人は是を食すことなかれ、はからず不忠不孝の名を下すべし、且其人品を損ふことなり、

〔牛馬問　一〕河豚(フグ)魚、本草綱目無毒と有、時珍の食物本草には、大毒有と見へたり、此魚きはめて氣有ものあり、又毒のなきもの有、故に世上其說まち〳〵也、若此毒にあたる時は、藥物の解しがたきなり、近代薩州大守入國の時、西海にて小舟一艘御座船を呼はり〳〵漕よする、何事やらんと猶豫の間、ほどなく御座船に近付、御船を見かけて願ひ奉る也、砂糖を下し賜はりなば、乘人の命たすかり候、御慈悲を以て、頂戴仕度旨ねがひける、其子細を尋させ賜へば、河豚魚の毒にあたり、九死一生に候、今少し時さりなば、一人も活する事を不得、砂糖だに候へば、みな〳〵命たすかり申由願ふ、此事太守にも聞しめされ、人の命を救ふに於ては、砂糖を賜はりなん、猶其實否を見屆參るべき由被仰付、彼小舟に御近臣を添らる、急漕出し、彼が所に至り見れば、乘人惱亂して、其言の如し、扨右の砂糖を白湯に探(カキマゼ)し用るに、暫くの間に、こと〳〵く快然を覺て御高恩を謝しける、其妙なる事大守へ申上けると也、此事を尾州にても試たる人有しが、尤妙に彼毒を解したりと也、しばらく爰にしるして後人に備ふ、

〔松屋筆記　八十五〕魚毒の解藥河豚毒の解藥

魚毒にあたり、又は河豚の毒にあたれるなど、黒砂糖を多く服すれば愈、白砂にては功なし、黒砂糖を白湯にて多く服すれば、いかなる魚毒にても解さゞるはなし、薩摩國にては此方ありて、更に河豚を恐るゝ事なしといへり、

蒼曝雜記六卷廿オ丁に、食河豚中毒者、陶九成錄方、或龍腦浸水、或至寶丹、或橄欖、皆可解、又槐花炒微黄、與乾胭脂各等分、搗粉水調灌即効云々、

鯛モドキ汁

〔料理物語 汁〕鯛ふくとうもどきは　下地中味噌にてどぶさし、たいを入に候て、しはかげんすいあはせ出し候也、又こくなり候へば、いくたびもどぶはさし候なり、但ひぶくのかわ入てよし、ひぶくやきてはぎ候てよし、

〔料理物語 汁〕鯒　もうをなどもふくとうもどきとていだし候、これもかわをばぎすて、ひぶくのかわ入吉、仕立様はふくとうのごとし、

鮟鱇汁

〔料理物語 汁〕鮟鱇の汁　かわをはぎおろしきりて、かわをも實をもにえ湯へ入、しらみたる時あげ水にてひやし、その後さけをかけをくみそしるにえ立候とき、魚を入どぶをさし、鹽かげんすい合せ出し候也、又すましの時は、だしばかりにかげも少おとし候、此時はうはをきつくりしだいに入、

シヤカ汁

〔料理物語 汁〕しやか汁　青いわしのわたかしらすてあらひ、妻は、大こんにてもめうがにても入、だしばかりにて仕たて候てよし、

海鼠湛味汁

〔易林本節用集 古 食服〕海鼠湛味

〔書言字考節用集 六 服食〕海鼠湛味

〔四條流庖丁書〕一カキコダヽミノ事、此冷汁、當世アエ給樣當流ニ相違也、是ヲモ口傳ヲバ不知シテ推量成ニ依テ、如此ノ事ナル哉、先ナマコヲ能ホドニ作リテ、酒ニテソト色ヲトルベシ、同カキ

ヲモ酒ニテ色ヲトリテ、蠣ヲバ能タヽキテ、サテ山葵辛ミニテ、辛ミニハ山葵可ㇾ入、シホ酒ヨキ、若山葵ナクバ、辛ミニハ何ニテモ可ㇾ入、若蠣ナクナマコ計ニテアラバ、コタヽミト云也、蠣ナキ時人ノ丁簡ニ蛤ヲ〇ヲ下恐有二脱字一事非二本儀一、

〔料理物語汁〕こだゝみは　煮ぬきにて仕立候、汁をあたゝめ候て、出しさまにいとなまこかまぼこそぼろにつくり、あをのりなど入すいあはせ出し候也、山のいもおろしても入候也、むかしへ山のいもいれず

鯉汁

〔徒然草上〕鯉のあつもの食たる日は、鬢そゝけずとなん、膠にもつくる物なれば、ねばりたるものにこそ、

〔料理物語汁〕鯉のゐいり汁は　まづゐをとう、ゐとほそわたをよくたゝき、なべに入、きつね色にいりて、かすをとり、酒にてもだしにてもなべをながしすて、後だしを入煮申候、こいは三枚におろし、うろことともにきり入候、夏はうろこ入事あしく候、口傳在ㇾ之、ゑほかげん大事也、又ゐをすりてさけにてのべ別に置、にがみのかげんすい合出す流も在ㇾ之、五左傳同鯉みそ汁にては鮒のごとく仕立候、

鮒汁

〔料理物語汁〕鮒の汁は　みそを中より上にして、だしをくはへよし、若和布にてもかちめにても、ふなをまきてに申候、あまみすくなき時は、すりがつほいれてよし、いづれもみそをだしにてたて候てよし、よく煮候てさかしほさし、すい口山椒のこ、

〔言經卿記〕慶長八年四月廿七日癸丑、因幡堂へ禁中御代官トシテ參、各相伴之衆、持明院、冷千壽丸、五辻、正親町、三條、滋野井、高倉等也、朝湌已後各參了、〇中略長橋殿へ御ナデ物、御香水等進上申、珍重之由被二仰出一了、禁中常御所ニテ鮒之汁各被ㇾ下了、

ハラヽ汁

〔料理物語汁〕はらゝ汁　はらゝうすみひづにおろしなど入吉、中みそにて仕立候、だし入かきな

鱠汁

ど入候時は、味噌かげん口傳、

〔大草家料理書〕一鱠の料理は、能々ごみを出せ、其上ぬかにてみがき、ぬめりのなき程にして、にごり酒にて能煮候也、其上ニ如常にこを入、みそをこくして煮也、

〔料理物語汁〕鱠汁　中みそにだしをくはへよく煮申候、どぶをさしてよし、妻はごばう大こん、其外色々、但久しくたき候て、又みそのあぢあしくなる事あり、左候へばあたらしき味噌をたてさし候て出しよき物也、いづれもみそをこうしてひさしくに申、ゑるには此心持入也、口傳、すい口山椒のこ同葉、

〔大和本草魚十三〕泥鱠　泥鱠ノ羹、米泔ニテ能煮、アブラ浮ビタルヲスクヒテ、スリミソヲ入一沸スレバ、氣ヲ不塞シテツカエズ、煮鱠法也、

〔浪花の風〕はね抜泥鰍の調製、江戸と替ることなく、刻み午房を加へ鷄卵をかけたる抔、全く江戸の通りにて、三鄕一般にあり、元この調理方は、文政の始、予〇久須美祐雋が二十四五歳の頃、江戸本所大川端石原町にて、石井某といへる鰻店にて初て製せしに、今は三都一般に專ら行はるゝことゝはなりぬ、しかし初は鷄卵は入るゝことなかりしが、其後に加ふることとなりぬ、今も江戸にては鷄卵を加へざる製もありと覺るに、坂地の製は一樣に鷄卵を加ふる樣なり、この骨拔の調理を初めたる石井某は、其後店を兩國藥研堀へ轉せしが、其後はいかゞ成たるや知らず、其元住し大川端の店は、舊に依て石井をば名乘しかども、卽席料理の店となりて、其主人は橋本や富五郎といへる船宿にて兼たりしが、富五郎は天保十二丑年に死して、後は其家も絶へたり、うなぎ蒲燒鼈烹抔は、古來よりある調理なるに、江戸と坂地とは其製違ひぬるに、骨拔の泥鰍に限りて、千里一樣なるもおかしといふべし、都て新製の一時に傳播せしゆゑに、かくは一樣なることなるべし、

〔老の長咄〕おのれ好めるものとて、近しき友鯲(ドジヤウ)を一升ほどくれられたり、よきものえたりと思ふ折から、一靜といへる友來たれり、幸なるかなこれを煮んといへば、先待れよ、こなたにては世話なり、我が宿にて煮させ申べしと、其まゝ持行ぬ、間もなく下人に鍋を提させ、酒一陶(トクリ)そへてぞ來たる、こはふしぎ、はやく煮べきものならずと思ひながら見てあれば、居酒やの煮おきのどじやう汁なり、是はいかにといへば、されば上、けふは我心ざす事あれば、かくははからひしなりといひつゝ、喰ひ、酒も皆呑つくし、先の鯲を又取よせ、いさ〳〵御堀へはなしなんと、川邊にいたりてうちあくれば、おほくの鯲れい〳〵とさる、

越川汁

〔庖丁聞書〕一越川汁といふは、かぢかといふ魚を竹の子白瓜など入調也、夏の汁の賞翫也、冬も奉る事有、略してはへをする事も有、

雜喉汁

〔料理物語 汁〕雜喉汁は　こぶなえびまじりにても、かげんは右のごとく、妻ごばう大こん竹の子何にても作しだいに入、さかしほすい口同、

〔鈴鹿家記〕應永六年六月三日癸丑、御シンザウ樣ヨリ、治部私呼ニ參、ザコ汁被下旨、夕飯給ル、

鼈汁

〔浪花の風〕鼈は土人賞玩するゆゑに、四時ともにあり、されど其調理江戸と違て、羹となして、露澤山に仕立て、江戸にていふすつぽん烹といふものゝ、調理方は絕てなし、夫故土人の調製にては、江戸人の口には適し難し、

笛卷汁

〔大草殿より相傳之聞書〕ふへまきしるは、かまぼこのごとくちと鹽を入する也、扨しやくはち竹程の竹につけて、いかにも能煮て、扨にへたる時水にてひやし、竹をぬきて、はす切にも車切にもきる、又しるの仕樣は、すめ味噌一はいに、三ばんとぎの白水を二はい合て、又かつをゝけづり布の袋に入、煮だし候てする也、袋を取上ゲふへまきをいれにるべし、其うはをきは、時分によりせりのねがちに葉のかたを懸て、四寸にも五寸にも切て、酒いりにしている、又時によりはぎな

を今の樣にしていれべく候、又たんざくこぶをば、いつもの糸たんざくの事口傳にあり、又酒いりは鹽をいりてさけを入、其酒三分一水を入てする也、又吸口は柚の葉いつも入る也、冬はこせうはじかみ、酒鹽はすこしさす也、

アラ汁

〔枕苑日涉八〕漫膾羹

煮膾殘骨頭爲羹、謂之漫膾羹、（俗云阿蘭室羹）居家必用、魚膾條曰、將魚頭尾煮薑辣羹、加菜頭供、浙西人謂之漫膾羹、松江府志鱸魚條曰、有骨淡羹、每所膾悉以骨羹羹、淡而有眞味、

酢入汁

〔料理物語汁〕すいり汁　味噌をこうして、ねいものくきともに入、よくにえ候時、鮒のすしのかしらきり入出し候也、

鶴汁

〔大草家料理書〕一生雀料理之事、先作候て酒鹽を懸て置、汁は古味噌をこくして、能かへらかして、煮出を後入候樣にして、座敷の鉢により鳥を入候也、何も時の物を加へて吉也、夏菜うどなどを酒にて煎て入候也、又もみだうふも吉也、すひくちは柚を入て吉也、

〔食物服用之卷〕一鶴の汁には、すぢを三ッあるひは二ッをく也、ほめやう同前、○白鳥汁

〔料理物語汁〕鶴の汁　だしにほねを入せんじ、さしみそにて仕立候、さしかげん大事也、妻は其時の景物よし、木のこはいかほど數入候てもよし、何時も筋を置、すい口わさび柚、又はじめより中味噌にても仕立候、すましにも、

雁汁

〔大草家料理書〕眞雁料理之事、作候て酒を懸、汁ニ入候時、なまぬる湯の少あたゝかなるにてゆがき、しぼりて入候也、又すましに足骨を入て煎じ、出しをも別にして後にさすなり、又別の鍋にて羽がいむねの皮を取て、酒煎にしていり付たる皮を能取て、其跡を煎候てすましを入て鳥を入候也、二には夏菜せりなどを加て吉、但吸口胡椒なり、但鹽鳥鶴なども同前也、

〔食物服用之卷〕一鴈の汁にはくらげ大豆を二ッ三ッほど入事あり、そのときはいつにてもあれ、

初鴈とほむべし、ませさい有事也、口傳、

〔江家次第 正月二〕大臣家大饗

次汁物 雉羹

〔定家朝臣記〕康平五年正月二日、有臨時客事、〇中略先一獻少納言二獻左大辨羞海雲、三獻右京大夫雉羹、次召薯蕷粥、事畢無引出物、

〔庖丁聞書〕一靑がち汁の事、鳥の肉を細に作り、すりびしほをして、鳥の腸を能ときて、鍋に入いり付、酒を少ツヽ指、能時分に水を入、もみ鰹を入煮立、鳥を入心見て、胡椒の粉をはなし、柚を入奉る也、大事の汁なり、

〔大草家料理書〕一雉の靑がちの事、如常別候て作り、酒をかけず候、則わたを念を入すごき、能々たたき候也、其後鍋にて鹽を煎候て、其跡に右のわたをかうばしく〳〵成程煎候て、すましの汁を入、則煎出をも入、煮たて候時鳥を入候也、こには夏菜うどなすび豆腐、何も時の物を酒にて煎候て、汁もり候時少ツヽ入候て、上汁をかくるなり、但酒鹽は古酒一段上々也、吸口ニは胡椒柚など能候、鹽は右の煎鹽を鳥入ざる先ニ入候て、能加減の時鳥を入候也、

一野鷄はすまし味噌能也、但山のいも、あまのり、うど、つく〳〵し、右の間など能也、但ふくさみその時には、いもがらも吉、鳥には酒鹽をかけずして能也、又燒鳥には一通かけて吉、燒鳥をけし胡椒山椒などを加へてもする事有之也、

〔料理物語 汁〕あをがちは　雉子のわたをたゝき、みそを少入、なべに入、きつね色ほどになるまでいり、なべをすゝぎ、さてだしを入、にえ立次第鳥を入、鹽かげんすいあはせ出候也、いりかげん大事也、霜雪正月の事なり、

山かげは　だしになまだれをくはへ、雉子を入仕立候、妻は山のいものり、靑麥にても、有次第に

入、いれずしてもくるしからず、

白鳥汁

〔大草家料理書〕一生白鳥料理は、作候て薄酒鹽を懸て、味噌に出を入て、かへらかして鳥を入候也、但こゝは何にても時々の物を入候也、うど京菜は酒にて煎て加ても吉、又もみ豆腐を湯にゝしても吉なり、

一鹽白鳥料理之事、先作候て能程に鹽を出て、餘りあつからぬ湯にて洗、しぼりて酒を懸候、汁はすまし味噌少こき程にして、煎出しを後にさして、下地をかへらかして能入候也、何にても加へて吉也、但みやうがふきとも湯にをして吉、椎茸も能なり、何色にても二色程加へて吉也、

〔食物服用之卷〕一白鳥の汁の事、上にくろほねを二ッほどもり候ていだす也、そのとき汁をとりあげ、くはざる先にほむる事しつけ也、くひ候てのちほめ候は、あぢはひをほめたるもの也、ほんの賞翫のほめやうにてはなく候、

〔料理物語 汁〕白鳥の汁　中味噌にてしたて候、又すましにも、妻は時分のものつくり次第ニ入、

鷺汁

〔大草家料理書〕一生青鷺料理之事、作候て二度湯がき酒にて付て、古味噌こくしてかへらかして、出し候時しぼり候てにだしをもさして吉、但古味噌の時は、いもずいきを酒にて煎て入候也、又すましみその時は、なすびを酒煎にしても吉也、但椎茸茗荷なども能也、吸口は柚胡椒の内しかるべく候也、

鶉汁

〔大草家料理書〕一鶉汁の時は少燒候て、鳥六ッ程に切て、何にても時の物を加て、ふくさみそにて吉也、又は燒候て、けしくるみなどにてあへ候事も有べし、

貉汁

〔大草家料理書〕一むじな汁の事、燒皮料理共云、但わたをぬき、酒のかすを少あらひて、さかはゆき程の時、腹の内に右のかすを入て則ぬひふさぎ、どろ土をゆる／＼として、能々毛の上を泥にてぬりかくして、ぬる火にて燒候也、燒様の事、下にぬかを敷、上にも懸てうむし燒にして、土をおと

狸汁

し候得者、毛共に皆土にうつり候を、其儘四足をおろし、なまぬる湯に能酒鹽はいかにもかけしほしてさし候也、

〔料理物語 廿〕狸汁　野ばしりは皮をはぐ、みたぬきはやきはぎよし、味噌汁にて仕立候、妻は大こんごばう其外色々、すい口にんにく、だし酒鹽、

〔料理物語 萬聞書〕狸汁之口傳　身をつくり候て、松の葉ににんにく柚を入、古酒にていりあげ、その後水にてあらひ上、さかしほかけ候て汁ニ入よし、獺もかくのごとくつかまつりよし、

〔瓦礫雜考 二〕鳴やき　たぬき汁

又たぬき汁ハ、守武千句に、小町こふ四位の少將たぬきにても、ゝ夜もおなじ丸ね丸やき、といへるこれなるべし、されども今の蒟蒻を味噌汁にて煮たるにはあらず、大草家料理書に、むじな汁の事、たぬきもむじなも料理ハおなじかるべし燒皮料理共云、但わたをぬき、酒のかすを少あらひてさかハゆき程の時、腹の内に右のかすを入て則ぬひふさぎ、どろ土をゆる／＼として、能々毛のうへを泥にてぬりかくして、ぬる火にて燒候也、やき樣の事、下にぬかをしき、上にも懸てうむし燒にして、土をおとし候得者、毛共に皆土にうつり候を、其儘四足をおろし、なまぬる湯に能酒鹽はいかにもかけしほしてさし候也、と見えたり、これら名ハいさゝかのたがひにて、其實は今と大に異れり、

〔屠龍工隨筆〕狸を汁にて煮て喰ふには、其肉を入れぬ先、鍋に油を別ていりて後、牛房蘿蔔など入て煮たるがよしと人のいへり、されば蒟蒻などをあぶらにていためて、ごぼう大こんとまじへて煮るを名付て狸汁といふなり、

〔宣胤卿記〕文明十二年十一月二日戊寅、當番第二也、食後參内、○中略晩頭退出、於都護許改衣冠、於彼亭狸汁張行、人數源大納言、亭主父子、余、民部卿光忠等也、

〔關の秋風〕狸を得しかば、庖丁して汁にさせたり、誰しも初めてくふ事なれば、一たびくひては頭

うちかたぶけ、またばしかうがへまたばし味ふほどに、其匂ひいとあしく、みな〳〵はなを掩ひて吐き出だしたり、搗尾何某もおなじく喰ひしが、強食の名を得たりや有けん、其肉を只に呑みては、汁をすひつゝ、三度までかへたり、さらば閑かに味ひてといへば、うまきさまなれど、味ひもせで汁打ち吸ひて、ひたのみに呑みたり、實ははなおほふ人にもかはらざりけりとて興じぬ、

鹿汁

〔料理物語 廿汁〕鹿汁　うすみそにだしくはへ、妻色々入仕立候、すいくち　にんにく　こせう

〔延喜式 三十二大膳〕釋奠祭料

三牲宍各一頭、鹿一斗五升、大羹料

繊蘿蔔汁

〔橘庵漫筆 二編三〕セロツホの味噌燒汁と云もの、京師の茶席にも用ふ、是をソロボ汁などといよいよ誤れり、大根を繊に切りて、味噌を燒きて羹とせしものなり、故に繊蘿蔔汁といふを誤れり、

〔下學集 下飲食〕繊蘿蔔(センロフ)

人參汁　オロシ汁

〔料理物語 廿汁〕人參汁　大こんを大きにきり、一鹽の鯛を入、みそしるにだしくはへ、よく〳〵に候てよし、　おろし汁　大こんをおろし　かき　はまぐりなど入、中味噌にだしくはへまたて候、

韮立汁

〔醒睡笑 八〕一江州志賀の浦に姥あり、天然作意生つきて、かすりまうくをいふに上手なり、かすりを好む盲者あり、若狹の小濱より、はる〳〵とかれがもとへあひに行、なにとなふ宿をかりしが、飯の汁を一口すひ、此汁のみは何ぞとゝふ、うばそれはくゝたちのまる候よ、人のくちきらふとて、いや去年八月から、なまひてをいたと、

菜汁　干菜汁

〔料理物語 廿汁〕わり菜　かぶらともにわり付、一束に切たる事なり、中味噌にだしくはふ、

右衞門五郎　菜をながくもみじかくもきり、ひらがつほも入、ぬかみそも入たるをいふ、

柳ニ梅　つまみ菜にさといもいるゝ也

干菜汁　中みそにだしくはへ　くろ大豆　蛤　小鳥などたゝき入、さといもゝ入よし、

葱汁

〔料理物語汁〕ねぶか汁　みそをこうしてだしくはへ、一鹽の鯛を入よし、すましにも仕たて候、

款冬汁

〔時慶卿記〕慶長八年三月一日、當年初而食ニ呼、宗珠、宗慶、孝文、葛木内、長野殿等也、款冬汁也、宗珠ヨリ鮑十盃給、

菊汁

〔四條流庖丁書〕一菊ノ汁シタヽムル樣、若キ菊ヲ摘デ能スヽギ、下地ヲカヘラカシテ、扨菊ノ葉ヲ入テ、シホサカシホ味ヒテ、參スル時クルミヲスリテ上ニ置テ參スル也、春ヨリ冬ニ至迄參スル也、夏ヨリ秋冬マデハ菊花ヲ取、湯ヲ懸苦味ヲ取、如右料理參スルナリ、

蓬汁

〔料理物語汁〕蓬汁　みそにだしくはふ、ゑもぎをざく〳〵にきり、鹽すこし入もみあらひて入、又ゆがきてもよし、たうふなどさいにきり入、正二三月に吉、

ヘコベ汁

〔料理物語汁〕はこべじる　はこべをきりもみあらひ、三月大こんなどくはへ入、是もみそにて仕立候、

薺汁

〔執政所抄正月上〕二日　臨時客〇中略

御料次第

一獻主人　　　　二獻居飯、海雲汁、零餘子燒、

三獻雉羮　追物生蚫、浮海松、雉足、酢坏、無海松時用白根〇中略

六獻薺汁

集汁

〔料理物語汁〕あつめ汁　中味噌にだしくはへよし、又すましにも仕候、大こんごばういもたうふ竹の子くしあわびひぶくいりこつみ入なども入よし、其外色々、

〔天正十年安土御獻立〕於安土上樣三河守殿御申獻立〇中略

十六日之夕めし御ゆづけ〇中略　二膳　あつめ汁いりこ いゝたけ 大まめ くしあはび あまのり ふし

〔鹿苑日錄〕慶長八年五月廿三、朝施㖮㖮、焉藏主始之、半齋同前、嚫金黃鵠、齋作法、本膳汁蔓細々、〇中略

集汁（豆腐牛房）　根若

ムシツ汁

〔料理談合集〕名目の汁の事

むしつ汁　あつめ汁に似て精物ばかりにてするなり、何にてもいとはず入てにるなり、數入るほどよし、

シユミセン汁

〔料理物語　汁〕玄ゆみせん　菜も豆腐もいかにもこまかにきりたるをいふ、みそしるにだしくはふ、

〔嬉遊笑覽　十上飲食〕三峯尖、（○中略）庖丁聞書に、三峯膳の羹は、五斗土器に羹三色杉盛にして出すなり、此三色は須彌の三峯に表し盛なり、四季を一季づゝ、殘し、過去現在未來にかたどり、其時節に色どるなりと有り、思ふにその色は、北は黃に南は靑し、東白西紅に染色の山、（此歌謡曲の歌占に、須彌山の歌と有り、日本紀通）（謡に泉式部が歌と云ども、出所定かならず）といふは、須彌山の歌といへり、これを春夏秋冬に配し用、たとへば春の時ならば、これを現在とし、冬を過去とし、夏を未來とする盛かたと見えたり、料理物語に、しゆみせんといふ汁あり、菜も豆腐もいかにも細かにきりたるをいふ、みそ汁にだし加ふといへり、是も三峯にならひたる物なるべし、

博奕汁

〔料理物語　汁〕ばくちじる　たうふさいのめにきる事、汁同、

〔嬉遊笑覽　十上飲食〕ばくち汁は、望一后の千句あつまるは同じばくちの類にして、瓜やなすびや夕顔の汁、思ふに何にまれ小く四角に切たるを采のめと云、これを汁のみとするなり、

サク／＼汁

〔嬉遊笑覽　十上飲食〕さく／＼汁、世話盡（四）予正月七日に或天台宗へ參侍て、菜汁を振まはれて云、寺でくふ／＼じやくざくの菜汁かな、菜を麁相に切てせしむるを、世人詞にざく／＼汁といへり、又彼宗の根本空々寂々之法を以肝要とす、然をじやくざくといひしは兩意の挨拶なるべき歟、料理（物語に蓬をさく／＼に切などいへり、菜を切る音なり、世話盡は承應三年の撰なり、）

〔鈴鹿家記〕光嚴院延元丙子元年二月十四日迄
一七日丙午、卯ノ中刻聖護院村西ノ方、南北百貳拾九間、ノフカサ七尺八寸ニホリタテサセ申、粟田口ヨリ廿五人スケニ參、岡崎村ヨリ五拾人スケニ參候、白川村ヨリ四拾五人、田中ヨリ廿人、四村ヨリ百四拾人増人カヽリ、山城兩人御本所ヘ手紙ニテ申遣候、〇中略未ノ上刻、聖護院ハ兩人ヨリ貳百五拾貳人夕飯出ル、汁サクノヽ、アヱ物、ヤキ物、香物大樽五荷、

カラゲ汁
〔料理物語汁〕からげ汁　なすびを二つにわり、中を少くぼめ、あをざんせうけしなどすり、くるみも入、あはせ、又その葉につゝみ、こぶを糸にしてよくからげ入、みそしるにだしくはへよくに候て、出しさまにすいあはせ、葛をときうち候て出しよし、

準蓴汁
〔増補下學集下二飲食〕準蓴汁

〔料理物語汁〕ぢゅんさい汁　なすびを二つにわり、又かたなめをこまかにきりかけ候を申也、是もみそをこうしてだしくはへ、すい口けし青山椒すりてをく、

〔大草家料理書〕淨請物之覺
一なつとう汁の事、とうふいかにもこまかに切て、くきなどこまかに切て、ふくさ味噌にて能々立て、すひくちを入候也、但くきは出し樣に入て吉也、なつとうのはしやうは如常ねせて吉也、

納豆汁
〔料理物語汁〕納豆汁　味噌をこうして、だしくはへよし、くきたうふいかにもこまかにきりてよし、小鳥をたゝき入吉、くきはよくあらひ、出しさまに入、納豆はだしにてよくすりのべよし、すい口からし柚にんにく、

觀世汁
〔料理物語汁〕觀世汁　たうふをうすくきり、中みそにて玄たて候也、これもあんをかけ出してよし、
鯉の觀世汁　こいをおろしちいさくきりて、たうふをあぶりきり入、中みそにて吉、けしさんせ

庖丁汁

うのあんをかけて出してよし、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕庖丁汁、笈埃隨筆、日向より薩摩に至る處、やがて夕餉して、平温飩に茄子やうの物をうすき味噌汁に煮たるなり、亭主云、是は此國の一調味なり、卑き品なれども頗據あり、昔此邊大友宗麟領せられし時、俄に菊池肥後守來會あり、取あへずせし事なれば、蛤の腸を汁に調じて出さむとす、然るに菊池思ひの外多人數にて、其用意足らず、いかゞせんといふに、人數へて如此作らしめて中を足したり、いづれも分がたかりし、それより名をほうてう汁と呼も、蚌腸と申ことのよしを誤りて庖丁汁と覺えしと語る、其製至て無造作なり、小麥の粉を鹽をすこしやわらかめにして水にて練り、暫らく布など覆ひて寢さしむれば粘るなり、其内に醬汁をうすく煮て、茄子瓜の野菜をも入置、かの粘りたる粉を手の內に少づゝ丸め持て引のばせば長く延るなり、それをよき程づゝに引きり、直に汁の鍋に入、手なれしものは、甚平らに延し、平うどんのやうにするなりといへり、此說附會なるべし、是むかしの入麵なり、又庖丁の名は烹雜の誤りなるべし、梅窻筆記に、烹雜とは今の雜煮餅のことなり、御厨子所預紀宗國記、明應六年十二月七日(取要)三獻公家衆、ボウザウとありといへり、今の雜煮餅と定むるもいかゞなり、何にてもくさ／＼煮たる故なるべし、然らば雜炊と云も似たることにや、其ながら雜炊は野卑なるものなるべし、上杉上州平井に在城のとき、出仕の人の下部共、平井の民家に充滿し、誰が乞初るともなく、菅を引て手ずさみに蓑を織て家主にとらすれば、家主よろこび、大鍋をゐろりにかけて湯を炊ば、下部共豆粟菜かぶら何にても一品づゝ打込て煮る故に、これを雜炊と云へりとなり、

トロヽ汁

〔類聚名物考飲食三〕とろゝ　薯蕷汁

薯蕷汁をとろゝといふは、其さまとろ／＼とする汁故いふ成べし、秋齋閑語三とろゝは奧州とろゝ山より出る薯蕷とろゝによし、故にとろゝの名有といへども、とろといふ地名は諸所に多

し、延喜式にも土呂鍬などいふ名も見えたり、ことに薯蕷は南部など名產あり、

〔料理物語汁〕とろゝ汁　にぬきよし、山のいも、あをのりよく〳〵こまかにおろしすりて吉、のりはいろよきほど入候て吉、あたゝめ過候へばあしく候、すい口こせうのこ、

〔鹿苑日記〕慶長八年二月十六日、辰刻柳芳同途シテ赴勝願院、相伴兵衞大夫、木工頭、會席、トロヽ、煎昆布アライデ、鹽山升、引テ牛房、フッ煎、後又椎茸猪口アヘテ引之、酒四片、又後ウ曇、肴一兩種、酒四五盃喫之、恩々トシテ歸院、

〔醒睡笑五〕一とろゝの汁の出たるを、座敷に古人ありて、けふのこ。と。づ。て。汁は、いつにまさり、一入出來たる、などいひほむる、是はめづらしきことばやと、其子細をとふ、されば此汁にてはいかほども飯がすゝむゆへ、よくいひやるとのえんに、ことづて玄るといふならん、きこえたる作意やと感じやがてとろゝをとゝのへ、客をよぶに、ことづてをとはれ、おたひやるとぞ申ける、

糟糠汁

〔醒睡笑六〕一ある座敷にて、兒のと。ろ。ゝ。汁の、再進をひたもの、うけらるゝ時、三位目をしてにらみければ、ちごのあごにさのみ科はないぞや、たゞとろゝをにらめ、

〔和歌食物本草草〕とゝろ汁きをめぐらして食すゝめすぎてははらぞふくれこはばる、とゝろ汁おり〳〵すこし食すれば、脾腎の藥氣虛を、ゝぎなふ、

〔料理談合集〕汁の部加減の事

ぬかみそ汁　極ふるきぬかみそをすりだしにてのべ、煮上てこし、どぶをさしあんばいする也、

〔醒睡笑八〕一山寺に人いたりて、さても〳〵おもしろき境地や候、大路八景も候はんと申ければ、住持の返答に、當寺は十景の古所也と、さ候へば、秦の始皇の地にもまさりたり、八景の外には、いづれを用られ候ぞ、されば旦那あり麓にくだり齋をたべて、こざけにも醉てかへれば、くはつけいあり、さもなく唯二時糟糠汁の風情なれば、ことにひんけいあるかな、

昆布汁

〔大草家料理書〕淨請物之覺

一こぶ汁料理は、先火執候て、其儘水ニ入て、後に能比に切候てより、醤油にても水出しにても、粒山椒を入て燒之ば、一段と羹に成候由言傳候也、

モヅク汁

〔武家調味故實〕もづくしるには、こぶを煎出して、あまかりに入べき也、

吸物

〔書言字考節用集 六服食〕吸物（スヒモノ）

〔秇苑日渉 八〕解醒湯

解醒湯此云須伊毛濃（スイモノ）、伊世珍瑯環記曰、嘉平二十五日、叔良（張叔良字男卿、大曆中人）宿醒未解、窈窕烹百餅解醒湯進之、隨飮而醒、後遂依法作湯、名窈窕湯、品字箋曰、世以醒酒羹謂之解醒湯、岳陽風土記有魚淸羹、（詳見水假條）亦醒酒羹耳、

〔玉勝間 十四〕饌

つねの饌は、羹一つ菜（アハセ）一つにて止べし、しなぐ數多ければ、これかれにまぎれて、美きものももはらならねばさしもめでたくおぼえず、但し他の饗饌は數すくなくては、さうぐしきこゝちす、あまり多きも中々めでたからずおぼゆ、數おほくつもりて後々は、うるさくあきたくなるなり、たゞ羹は品をかへて數おほきもよろし、さて昔はすべてあつものといひしを、近き世には始の一つを汁といひ、次に出すを二の汁といひて、その餘をば汁とはいはず吸物といひて、しるとすひ物とは別なる如し、

〔今川大草紙 下〕食物之式法の事

一客人のしやうばん仕候へと仰あらば、座敷にて肴のすはりてくふ時は、すひものなどの汁をすふ事あるべからず、二はし三箸くふて後汁をすふべし、

〔三議一統大雙紙〕御吸物喰事、先右にて箸のもとを取、其手にて肴を持上て、其儘汁を吸ひ、其後左

へ取移し、箸を直して可喰、箸を納るには、小折敷のふちへ押入べし、又肴取替る時は、左にて箸を持てかゆるなり、箸をすみかけて可置、

〔中島宗次記〕一すひ物はいくたびすわり候共、まづ箸を取あげみを喰置ざまに汁をすうべし、努努一番にしるをすう事なかれ、但物によりて一番にすう事あり、口傳有、

〔鳥板記〕一すひ物くひやうの事、銚子出たるを見て、扨持上て人ごとに先ゑるをすひて後にくふ也、是もわろく、先ゑるをすはぬ先にそとみをくひてのちゑるをすふべし、是もわかきものなどは、あまりすふ物などをつよくみなくふ事もわろし、見計てよき程にくふべし、

〔鎌方明記 四〕吸物の事、箸を取寄、右の手にて吸物を取あげ、左へ移し右の手をも添て吸、さて箸をとり返しみを喰べし、下に置候時は箸持たる方へ取移し候て置なり、幾度も如斯、さて箸を置膝を立るものなり、

吸物獻々有時は、始には汁を吸、扱みを給也、二獻めにはみを給、さて汁を吸候て能也、三獻めは初獻と同前、此心得に何獻御入候とも參候て能なり、

〔宗五大草紙 上〕公方樣諸家へ御成の事

一先年金仙寺(良宗朝臣常の御城)亭御成の時、御肴參たる次第大方注候、初獻(ぞうに)　二獻(まんぢう、又二獻めにすひ物參候而、三獻點心の參候事も候、)　三獻(すひ物、)

〔老人雜話 上〕高麗陣の時、太閤日根野備中を高麗へ使に遣す、備中甚貧く支度成がたし、三好新右衞門を介媒にして、銀を黑田如水に借る、如水銀百枚をかす、備中歸朝して、新右衞門と同道し、如水へ往て禮を云、銀百枚外に拾枚を持參す、(利息の心なり)如水對顏し、暫くありて人を呼て、さきに人の與たる鯛を三枚にをろし、其骨を吸物にして酒を出せよと云ふ、兩人心に不足す、酒訖て、三好銀を取來て禮を云、如水云、初より借す心無し、合力の心なりとて、再三强ても取らず、二人甚だ感じ

て歸りけるとぞ、

〔時慶卿記〕慶長八年二月廿日、辰下剋各出仕、食ハ御相伴也、其後照門、一門御出也、〇中略攝家、門跡、親王勿論一同ノ御禮也、一獻參候由候、各被ㇾ立テ後、堂上不ㇾ殘清花衆一同ニ御禮、公卿衆ハ太刀披露也、上壇ニ各列ス、雲客ハ太刀持參シテ後、各座敷ニ著、其後吸物一獻參、

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年十二月十六日、へちでんの御ふるまい、けふくろどにてあり、御しやうばんの御しゆう、みやの御かた、八條どの大しやう寺どの、女御の御かたなり、おとこたち、御ばんしゆう所にて參る、く御すぎて、からくろどにて、御すい物にて御さか月一こん參る、だいの物いづる、八でう殿御しやうばんなり、

味噌吸物

〔當流節用料理大全〕御成式正獻立

肴

一御吸物　こみそ　燒小鮒

御食

一御吸物　こみそ　山のいもすりおとし

〔江戸流行料理通大全二編〕座附四季味噌吸物之部

春　常みそ　小鯛姿見しんぢよ　葛しめぢ　若布(わかめ)せん　芽うど〇中略

夏　中白みそ　うづら小鯛　いわたけ煮ぬき　葉いも火どり　青山しよう〇中略

秋　南部みそ　鮎かた身おろし　まつば茄子　ひもかわ葛きり〇中略

冬　常みそ　あわもり鯛　ゑのきたけ　糸海苔

スマシ吸物

〔當流節用料理大全〕御成式正獻立

肴

一御吸物 田にし めうがの子 溜醤油
一御吸物 こまめ 水仙寺のり 溜醤油

〔江戸流行料理通大全 二編〕すまし吸物之部

春 ひめ烏賊 柚練 つくばね〇中略

夏 手長鰕 蓴菜巻葉 露生姜〇中略

秋 白髪鱚魚(きす) 海藻(もづく) 青柚〇中略

冬 糸みる貝 水せんじ 海苔四半

鰭吸物

〔大江俊光記〕寶永六年十一月廿日、巳刻參內、差次新藤人參、有栖川宮〇正仁親王御盃被下、〇中略ヒレノ御吸物出、又宮ヘモ右ノ勝手ヨリ御吸物出、又一獻上ヲ宮ヘ被下、一獻ウケテ藏人クハヘ持參退、クハヘ在テ銚子引、上ノ御吸物引、宮ノモ引、

請入吸物

〔庖丁聞書〕一うけ煎とは、鯛の躬を摺て小むめほどにまるめ、湯びき、たれみそにて煮也、是を夏はうけ煎の吸物と言、冬は零のすひものと言也、

〔貞丈雜記 六飲食〕一うけ入といふ料理は、今の魚のすりみなり、つみ入はんぺんなどの類、鯛の身を摺りくづして、小梅程に丸めて、ゆびきてたれみそにて煮なり、冬は零(ミゾレ)の吸物とも云、

〔宗五大草紙 上〕料理の事

一請入とは、鯛のみをこまかにおろして、すり合てゆるめて、折敷にても又只板にてもうつくしく村もなく付候て、板をおほひて十文字にからげゆでゝ、おけてすいせんのごとく切てすへ、みそをかへらかして、しほさかしほを心みて、何にても青みを少入て、其後魚を入てまいらする也、

〔天文日記〕天文六年正月十三日、興正寺先日より被申候點心、未刻過に被振舞候、相伴兼譽兼智兼盛勝萬寺、〇中略二獻の點心也すひ物うけいり也、

打海老吸物

〔庖丁聞書〕一打海老の吸物とは、生にて皮をむき、葛の粉を交て、摺板の上にてをしねやし、うどん

を打ごとくして、色々に切てたれ味噌にて煮也、

〔宗五大草紙 上〕料理の事

一打海老は、ゑびなまながらかはをむきて、まな板の上にてこまかにをしねやして、くずのこをまきてをしまはしてひろぐれば、うどんのごとくなるをはからひて、切てみそをかへらかしてさと入てまいらする也、これらは今川の貞世のかゝれたる大雙紙といふ物にあり、

卯花吸物　ミノニ

〔料理物語 吸物〕うの花。　いかのせのかたをすぢかひ十文字にこまかにきりかけ、又大さよきころにきりはなしゆにをして、妻にのりなど入、だしにかげをおとし、ふかせすい合出し候也、

みのに。　玉子をあけゑやくしにうけ、くだけぬをにえ湯へ入候、是も妻色々、汁同前、

螺吸物

〔料理物語 吸物〕かき　鹽をいりて、よきころにゑほを殘し、かきを入ふきたち候ときすい合せ候、汁すくなくば、だしにても水にても可入、鹽をいらずにつかまつる事も在之、さかしほさしてよし、

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕樣

螺吸物　鍋に鹽を入付、其鹽を取上、かきを二つ三つならべ入すりつぶし、扨螺に水ひた〳〵に入、一あはにてみきの入鹽かけ申候、時により少醬油をくはへ、尤酒をもさし候、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿六日戊辰、今晩若州御袋樣ヨリ御モタセ、御內義樣、御表侍從樣御內不殘食、石花(カキ)ノ吸物、鯛濱燒、ヒツシホリ、蒟蒻、牛房フト煮、鴨(皮煮青菜入)肴色々出、出雲歌色々御遊、

蛤吸物

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕樣

蛤吸物　むき身を手の內にて少汁しぼり、扨酒と水と等分に入、酒匂ひなき程に能煮申候、燒鹽にても仕候、

〔三省錄 二 飮食〕婚禮に蛤の吸物は、享保中明君の定め置給ふよし、寔に蛤は數百千を集めても、外の

貝等に合はざるものゆゑ、婚儀を祝するに是程めで度物はなし、夫故の御定なり、恐れながら味ある事なり、蛤は四季とも澤山なるものにて倹を接する第一なり、その餘風京師には傳はりたれども、大坂には曾て用ひず、あるまじきことなり、これはその澤山なるを鄙みてのことなるべし、然るにすでに上巳には專ら蛤を用て祝儀とす、既に風をなせば誰も鄙とせざるを見るべし、かつは蛤は宰割もいらず、烹飪も隙も取らず、鹽梅も易く、是にて祝儀をなして濟めば、至簡至當といふべし、實に先世の遺美なれば、類ある號令ありたきものなり、〈草茅危言〉

〔三省錄〈後編飲食〉二〕有德院樣御代始に、御儉約の被仰出にも、凡て嫁取の規式も蛤吸物酒三獻を不可過との御書付出たり、是はと笑ふものもありけれども、吸物蛤と婚禮の法に立給ふ事は、御學問すぐれ給ふゆえなりと、或學者これを稱し事とかや、外の貝にあはざるは、外の夫にこゝろをかよはさぬ貞女の兩夫にまみえざるの戒めといふことわきまへさせ給ひて、蛤吸物と被仰出けるぞありがたきとて、諸人これを賞しけり、〈明君享保錄〉

生海鼠吸物

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕樣
生海鼠吸物　なまこ二つに割洗、大キに切、銅鍋にていり、ぬる湯に漬置、拵出し申時、煮汁能かげんに調にやし置、わんに柚の輪敷て、其上へ右のまなこ入、煮汁かけ、其まゝ出し申候、上置に芹など置てもよく候、

海鼠腸吸物

〔料理物語〈吸物〉〕このわた　よきところに切、うすみそにだしを入、ふき立候時わたを入、すい合せ其まゝ出し候也、

兎吸物

〔式正秘傳書〕一御嘉例年中行事
一正月朔日之朝、〈〇中略〉御黑書院出御、御盃捨土器御引渡、二獻式御雜煮、三獻兎御吸物、御相伴大納言殿、中納言殿、

〔御日記〕寛永八年正月元日、〇中略三御盃置之御台青山大藏少輔役之、兎御吸物被成、御初御盃公方様、其御杯駿河殿、其盃公方樣、其盃相國樣御納、

三國吸物

〔料理物語吸物〕三國は　のとのり也、だしたまりにて仕たて候、川えびをくはへよし、すい口こせうのこ、

松茸吸物

〔料理物語吸物〕松茸　古酒にてさわ〳〵といり、さかけのなき時白水をさし、だしたまりくはへふかせ候て、すいあはせ出し候、すい口柚輪切其まゝ入吉、

菓子椀

〔浪花聞書〕菓子椀　江戸通用の吸物椀に同く、大ぶりにて深みあり、色は内外あらひ朱にてぬる、料理種はくさ〳〵なれども、先は切身、かまぼこ、ゑび、椎茸、松茸、麩、ゆば、栞、せりの類也、江戸の太平の種と同じ、

〔浪花街迺噂一〕千長、向ふの角に行燈が見えるが何だらふトいひながら、二人して足をはやめて其處にいたり見れば御吸物、かしわじ〇くわしわん、さしみ、御酒肴と記したる看板なれば、ふたりながらうちへ入、万松、吸物で一ッ出してくんなせい、肴は何がありやすねへ、小女、ハイ〳〵そこにかきつけてござりますものは、みなできます、千長、なるほどかきつけてある、先さしみを出してくんな、オヤ〳〵解らぬものがある、此菓子椀といふは、菓子を椀へ盛ッたのかね、小女、「へんなかほをして、」イヘ〳〵めつさうな、万松、そして何(なん)だね、小女わん盛てムリ升、千長、椀盛とはア丶何か、しるこのことかへ、小女、わからずまご〳〵してゐると、奥より女房と見えて、年はいの女かけいで、女房イヘ〳〵くわしわんは、かまぼこ、しい茸、鯛の切身などを入れましたつゆものでムり升、お江戸で申太平種でムり升わいな、万松、へ丶分りやした、それをこちらでは菓子椀といひますか、女房、わらひながら、へ丶さやうでムり升、千長、何でもねいことにおほきに骨を折た、さうなら其菓子椀で飯を出しておくれ、

潮煮

〔運歩色葉集字〕潮煮(ウシホニ)飲

〔易林本節用集字食服〕潮煮(ウシホニ)

〔三議一統大雙紙〕うしほ煎は、神功皇后異國退治の時に、舟中にて御酒の遺水を海中へ御入ある時、鯛寄て是を呑、夫より始る也、口傳、

〔大草家料理書〕一川鱸汁はうしほに上也、但此料理は三番の白水をいかにも薄して、出し汁初より入て、味噌を袋に入て、鹽は初より少入て吹立て、加減を見る也、酒鹽はたべ候時にさしたるが能也、

一鯛うしほにの事、右鱸のごとく也、

〔宗五大草紙上〕公方様諸家へ御成の事

一式三獻あがり候て、式の御成之時は、主殿へ御成候、御座をしかれ候、御盃參三度入、初獻あつ物、鯛如常うしほ煮、

〔當流節用料理大全〕魚類雜汁吸物仕様

鯛うしほ煮　身もほねも常のごとく切、古酒をひた〳〵に入、火をほそくして煮申候、酒の匂ひなきとき其うへゝ水を入、鹽計にて仕立申候、

〔料理談合集〕うしほ煮加減の事

鯛のあら　魚に志ばらく鹽をふりおき、なべに志ほを入て、かな志やくしにてなべにすりやきつけ、だしを入煮立て、さて魚の志ほをよくあらひおとして入、すこしたまりおとしあんばいする也、

同　是は酒のすぎたる上のかげん也、此時は魚を志ほ湯にてゆがき上て、水にてよくあらひおき、さてなべに志ほをやき付、水ばかり入て煮立、出スまへに右の魚を入る也、

但し湯のにごらず、たるきうまみなきやうに仕立る事肝要なり、小鯛もみぎのとふり也、

膾

かつを　是も酒の上のうしほのごとくしたて、上ゲぎはに大こんのしぼりしるおとしてよし、

あぢ　夕がしのあたらしき鯵のぜこをとり、口よりわたをぬきよくあらひ、さつとしほをふり

おき、だしにたまり少しやきしはかげんして煮たて、魚入て煮て出スなり、

はまぐり　祝儀ときの仕やうなり、なべに水七分に內へ中はまぐりを十五ほど入、まづにてか

らもみもすくひあげ、別にはまぐりの大きさのそろひたるを酒にてむし、身をはなし貝をよく

あらひて、かいの兩方へみをひとつゝ入て碗へもり、右のしだしをかけて出ス、但し一碗にはま

ぐり二ツくらひ入、

精進のうしほ　よきこんぶしほのまゝ水にて煮出し、たまりすこし酒すこしおとしてあんば

いする也、

もづこ　とさかのり　みるふさ　ところてん草　燒いも　さき松だけのるいよし　わさび

のしるはなすも吉

〔新撰字鏡點〕膾力兗反、上、肉乃奈万須、

〔倭名類聚抄魚鳥十五〕鱠　唐韻云、鱠音會、和名奈萬須、細切肉也、

〔箋注倭名類聚抄魚鳥四〕廣韻、鱠古外切、會黃外切、說文徐音同、按古屬牙音見母、黃屬侯音匣母、其音不同、此云音會、恐誤、○中略紀親宗曰、奈万須、去魚皮肉、爲片疊盛也、非今俗酢和造者之類、○中略按說文、膾細切肉也、孫氏蓋依之、廣韻細切上有魚膾二字、釋名、膾會也、細切肉令散、分其赤白、異切之、已乃會合和之也、肉則、內腥細者爲膾、大者爲軒、鄭玄注、言大切細切異名也、膾者必先軒之、所謂聶而切之也、少儀牛羊與魚之腥、聶而切之則爲膾、鄭玄注聶之言牒也、先藿葉切之、復報切之成膾、

〔類聚名義抄肉二〕膾音檜ナマス　〔同魚十〕鱠音會、ナマス俗膾字、

〔伊呂波字類抄奈飲食〕膾ナマス、亦作鱠、　鮮見文選　宰同已上

〔下學集飲食下〕鱠ナマス調魚云之

〔運歩色葉集那〕膾ナマス

〔易林本節用集食服奈〕鱠ナマス膾同

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一なます　おなま　つめた物とも

〔塵袋九〕一ナマスト云フハ、ナマシキ魚ニスヲカクル心歟、ツチニハ鱠ノ字ヲナマストヨメリ、其ノ心ニヤ、日本紀ニハ割鮮トカキテナマスツクルトヨマセタリ、コレハ野ノカリニカク云ヘリ、サレバ必ズ魚ニハカギラザル歟、文選ニハ割鮮ノ二字ヲバ、アサラケキヲサクトゾヨマセタル、アタラシキシヽムラヲキリサクナリ、魚ニハカギラザル歟、

〔大和本草魚十三〕魚膾　細者爲膾、大者爲軒サシミ、本草綱目、本草約言等ニ、治病之功多シト云、壯盛ノ人ハ食之可無害、虚冷病人老衰之人所不宜也、凡生肉ハ脾胃ノ發生ノ氣ヲヤブル、醋ハ脾虚ニ不宜、生肉生菜ニ醋ヲ加ヘ和シテ生ニテ食ス最害アリ、魚肉ヲ細ニ切、鹽酒菜蔬ニ和シテ後少煮アタヽメ、醋ヲ少加ヘ食ス、不傷胃、本草ニ魚膾ハ瓜ト同食スベカラズ、然レバ魚ト菜瓜トヲ和シテ膾ニシテ食フベカラズ、又生肉ヲ大ニ莇ヘギテ醋或煎酒ニ浸シ食フヲ指身ト云、病人不可食、生肉ヲ切テ沸湯ニテ微煮テ、ワサビ芥蓋醋或煎酒ヲアタヽメ、肉ヲ入テ食フ無害、人ニヨリ生肉ハ不滯消化シ易シ、煮乾鹽藏シタル魚滯リヤスシト云、人ノ性ニヨルベシ、無病人ハ生肉早ク消シテ不滯、

〔東雅飲食十二〕鱠ナマス　倭名抄に唐韻を引て、鱠はナマス細切肉也と註したり、ナマとは生也、スとは醋也、生魚の肉を細かに切りて、酢をもて食ふ物なるをいふ也、

〔倭訓栞中編十七那〕なます　膾鱠をよめり、生酢の義也、新撰字鏡に、𦞦を肉のなますと訓せり、類聚

雜要に、汁膾より鱠見ゆ、日本紀に割鮮をなますにつくるとよめり、

〔秇苑日涉 八〕魚膾

說文曰、膾細切肉也、禮記內則曰、肉腥細者爲膾、大者爲軒、論語曰、膾不厭細、酉陽雜俎曰、膾曰萬丈縷足、言其細也、五雜組曰、膾今之魚肉生也、聶而切之、沃以薑椒諸劑、閩廣人最善爲之、廣東新語曰、粤俗嗜魚生、以鱸以鰽以鰣白以黃魚以靑鯖以雪鈴以鯇爲上、又以白鯇爲上、以初出水潑剌者、去其皮劍、洗其血鮏、細劊之爲片、紅肌白理、輕可吹起、薄如蟬翼、兩々相比、沃以老醪、餌以椒芷、入口冰融、至甘旨矣、而鯖與嘉魚尤美、中饋錄蓮生八歲並有肉生法、訓蒙字義曰、膾俗呼打生、又見雞肋編、今此方人裝膾、必插花葉于中央、名曰軒、蓋古者以肉片大者裝中間故也、近人代以花果、亦襲用其名耳、通雅曰、膾大者曰軒、細者曰劊、亦曰韱、南史趙鬼食鴨劊、諸鬼盡著調、劊與調叶、當音薦、細劊肉條以薑桂也、蓋說文劊劊之劊、鄭玄誤解、定爲乾魚耳、軒見內則、雞韱細擗其腊令韱、兎亦如之、見釋名、今謂之雞膱、肉膱、魚膱、肇乘曰、特牲饋食、佐食擧幹、注牲肉長脇也、可證幹訛爲軒、又禮記考異軒或作胖、

〔日本靈異記 中〕依漢神祟殺牛而祭又修放生善以現得善惡報緣第五

膾ナマス

〔玉造小町子壯衰書〕鱠非頳鯉之腴不嘗、鮨非紅鱸之鰓未味、

〔日本書紀 七 景行〕五十三年八月丁卯朔、天皇詔群卿曰、朕顧愛子、何日止乎、冀欲巡狩小碓王所平之國、是月、乘輿幸伊勢、轉入東海、十月、至上總國、從海路渡淡水門、是時聞覺賀鳥之聲、欲見其鳥形、尋而出海中、仍得白蛤、於是膳臣遠祖名磐鹿六鴈、以蒲爲手繦白蛤爲膾而進之、故美六鴈臣之功、而賜膳大伴部、

〔本朝月令 六月〕朔日內膳司供忌火御飯事

高橋氏文云、挂畏卷向日代宮御宇大足彥忍代別天皇〇景行五十三年癸亥八月、詔群卿曰、〇中略冬十

月、到于上總國安房浮島宮、爾時磐鹿六獦命從駕仕奉矣、天皇行幸於葛飾野、令御獦矣、太后八坂媛波借宮(雨)御座、磐鹿六獦命亦留侍、此時太后詔磐鹿六獦命、此浦聞異鳥之音、其鳴駕我久々、欲見其形、卽磐鹿六獦命、乘船到于鳥許、鳥驚飛於池浦、猶雖追行、遂不得捕、於是磐鹿六獦命詛曰、汝鳥戀其音、欲見貌、飛遷他浦、不見其形、自今以後、不得登陸、若大地下居必死、以海中爲住處、還時顧舳、魚多追來、卽磐鹿六獦命、以角弭之弓、當遊魚之中、卽著弭而出、忽獲數隻、仍號曰頑魚、此今諺曰堅魚、(今以角作釣柄釣堅魚、此之由也、)船過潮涸(天)渚上(爾)居(奴)、堀出(止)爲(爾)得八尺白蛤一貝、磐鹿六獦命捧件二種之物、獻於太后、卽太后譽給(比)悅給(氏)詔(久)、甚味淸、造欲供御食、爾時磐鹿六獦命申(久)、六獦令料理(天)將供奉(止)白天、遣喚無邪志(○志字據舊事記補)國造上祖大多毛比、知々夫國造上祖天上腹、天下腹人等、爲膾及煮燒雜造盛天、(○中略)乘輿從御獦還御入坐時(爾)爲供奉、

〔日本書紀 十四 雄略〕二年十月癸酉、幸于吉野宮、丙子、幸御馬瀨、命虞人縱獵、凌重巘赴長莽、未及移影、獮什七八、每獵大獲、鳥獸將盡、遂旋憩乎林泉、相羊乎藪澤、息行夫、展車夫、問群臣曰、獵場之樂使膳夫割鮮、何與自割、群臣忽莫能對、於是天皇大怒、拔刀斬御者大津馬飼、是日車駕至自吉野宮、(○中略)皇太后知詔情奉慰天皇曰、群臣不悟陛下因遊獵場置宍人部降問群臣、群臣默然理且難對、今貢未晚、以我爲初、膳臣長野能作宍膾、願以此貢、

〔厨事類記〕生物(鱠)

鯉ハ、先シタニ搔敷之實(或云敷實)ツクリカサ子テモル、次打實敷引實上ニウナモト(三枚或五枚)モリテ供之、

鮭ハ、皮ヲスキテ、ツクリカサ子テモルベシ、上ニ氷頭(三枚或五枚)コレヲモリテ供之、

鱒ハ、鮭ノゴトシ、

鯛ハ、皮ヲスキテ、ツクリカサ子テモルベシ、

汁鱠

ヨリ鱠

山吹鱠

鱠ハ、皮スカズ、ツクリカサ子テモルベシ、説々アリト云々、

雉ハ、生鳥トモイフ、鳥ノ右ノヒタレヲツクリカサ子テモルベシ、

〔大草家料理書〕一鱠の鱠は三枚におろし其儘鹽を付、みを堅して薄く切也、是は水出しなくとも不レ苦也、○中略

一鮒なますの事、作候て水出し酒出し、夏は酢を多く入て吉、冬は酢を少しひかへる也、何もなますの加減同前也、但鱠の口傳は、酢を酒水出し入合、念を入てき色大事なる加減也、○中略

一うなぎ鱠は、醬油を薄くして魚にかけて、少し火執候て、切て右○鮨料理同加減にする也、又は湯を暑かにして拭てもあぐる也、是は中也、鱠は口傳有也、

一海月鱠は、能洗候て加減如レ右也、

〔料理物語鱠〕鮒なます　ふなを三枚におろし、ほねかしらにしやうゆうを付、よくやきてこまかにたゝき、身はいかにもうすくつくり、いりたる子をかきあはせ、からし酢にてあへ候、又たですにてもよし、やきがしらめん／＼にもりわくることもあり、總別なますの酢かげんは、なますをみなもりて、あとにすのおほくあまり候はぬが、よきかげん也、

〔定家朝臣記〕康平五年正月廿日、有二大饗事一、○中略此間差二汁物一、汁鱠、雉燒物、

〔類聚雜要抄〕一五節殿上饗目錄保延元年右衛門督家成進二五節一時、玄蕃頭久長調二進之一

居物次第○中略　次寒汁鯉ヨリ鱠　追物蒲鉾生蚫　鳥足細螺　螺ヨリ鱠

〔四條流庖丁書〕山吹膾ト云ハ、王餘魚ナマス也、マナガツホハ蓼ズニテ可レ參ラズ、總ジテ蓼出來スレバ、ナニ魚ニテモ蓼ズ良也、

〔四條流庖丁書〕一膾ノ事、山吹ナマスト云ハ、半面魚膾ノ事也、カレイノ子ヲイリテ、アヘテ參ラスル、ヨリテ山吹ノ如ナルト申傳侍、

糸膾

筏膾

〔庖丁聞書〕一山吹膾といふは、初夏の膾也、鮒を作り、山吹の花改敷の上にもり出なり、口傳、

〔四條流庖丁書〕糸膾ト申ハ鮒ノ膾ノ事也、是ハ如何ニモ細ク作テアヘベシ、大ニ作レバ、口中ニ久ク有テ必ナマグサク覺間、料理徒ニ可レ成、其心得ヲ忘レジガタメニ、糸ナマストハ名付タヌト被レ申シ也、鯛ヲ膾ニ用時大根ヲ加ルヨリ外ノ事ヲバ人知玉ハズ、此膾モ鯛ノ子ヲイリテアヘベキコト本可レ成、カラミハ生姜ヲ可レ用、

〔庖丁聞書〕一鮎のいかだ膾といふは、鮎をおろして細作にして、柳葉をいかだのごとく皿にならべ、其上に作りたる躬を盛て出すべし、柳葉の葉先、人の左又は向へなるやうに敷べし、

〔大草殿より相傳之聞書〕一のぼりいかだくみやうしだいの事は、したの板は魚の切樣七刀にて候、切たるは八ッにて候、もちろんまる鮎たるべく候、其うへに六ッ盛也、其上に三ッの板には、右には五ッ、これはひがきもり也、其上にふたをするなり、いかだの中をかやにてよきころに、かやの本をかなむすびて、順にひねりさしはさむべし、かやのさきをばおなじやうにきる也、筏のさほをさし、網を順にねぢまはしをく也、さす花の方をば人の左になし、さほはほそ方人の右になし候、

一くだりいかだのくみやう、下にふたつ、上にひとつひがきの樣にくみて、上の板に五刀にきりて六ッに盛、其さきの下の板に、五ッに切候て、六ッにもり候、前の下の板、右の方にはうすみを三つもる也、又左の方にはをくまを二ッに切て、二切れをくなり、前の板の上には、ひとかさね五ッに切、六ッにもる、もちろん魚の腹の方さきに成也、さてふたをして、かやにてむすぶなり、結びやう先同前、

一のぼりいかだ集養の事、左にはしを取なをして、其後右にて花をぬき、兩の手にて花をかんずる心もちをして、我右の方のたゝみにをきて、又右にていかだの棹をぬき、順にまはして棹のさ

ヒデリ鱠

きを我が前になし、おしきのふちにかけてをく也、其後左の手にはし持ながらゆひ、ふたにて筏をゝさへ、右にてゆひ、かやをとき、さかてにとり、我前にひき、又左の手をそへて、さか手にかやをとり、其後右の手にて棹をさか手に取、棹とかやとを取て、かやをかたむすびに結て、さて棹をとりなをし、右の手にてかやをおしきの前にをく也、其後左の箸と筏の棹とひとつに取そへて、右にて筏の板をかはらけの前によせ、上のふたを取て、さらかはらけのさきにをき、又其下の板を筏にくみ、棹を板のさきにさし、其後花を両の手にて取て、前のごとくかんじて、扨ふたの板の左の方のさきに、花のりんを我左になし置て、其後又右にはしを取なをし、すこしかんずる心もちして、集養の時は、いかだの上のいたを、ふたの板の上にちとちがへてかさね、其後はしを取なをし、魚のかしらをすしほのあたりにおろし、その次より集養有也、又も集養ある度にはしを取なをし、二番めの板をふりなをし、其下の板の魚を集養は同前、

〔風呂記〕一鮎の筏なますは、料理の第一の秘事なり、知たる人稀なり、是も酢鹽うすぬたなり、大豆をぬたにすべき也、かい敷は柳の葉なるべし、折敷は筏を二ぎやうにならぶるなり、筏秘事なり、料理方にも知人稀なり、京都においても稀なり、こと物をくみませぬ習なり、一段賞翫の鱠なり鮎のさびぬ時計なり、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕筏鱠、庖丁家書に、鯉、鮒、すゞき、鮎などをするなり、皮をひくに依て筏鱠と云なり、筏は川を引の謎なり、庖丁聞書に、鮎の筏鱠といふは、鮎をおろして細づくりにして、柳の葉をいかだの如く皿にならべ、そのうへに作りたる身をもりて出すべし、柳の葉さき人の左又は向へなるやうに敷べしとあれば両義なり、今蘆の葉を筏に作るも杜撰にあらず、

〔庖丁聞書〕一ひでり鱠といふは、削大根の入たる鱠也、世に之を笹吹鱠といふ也、

〔料理物語鱠〕ひでりなます　あめのうをを三枚におろし、身はすきてつくり、両のかわをうちあ

はせ、かわめよりやきてきざみ入、だうのいものくきをさゝがき入、酢しほかげんしてあへ候を云也、皮も白やき也、

雪膾

〔庖丁聞書〕一雪膾は、下に魚をもり、上におろし大根を置出すを言也、

青膾

〔庖丁聞書〕一青膾は青ぬたにて和たるをいふ也、春三月のうちは賞翫也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一青膾の事、先葉からしを能すりて、すりばちの内にてすりたるこみを紙を上におひ候て、火を置ふすべ候て又すり、又前のごとく一ところによせ、かみをふすべてよし、又からみにはみがらしをよくすりて、それにけしかつをゝ一ッに合すり候てすれたる時、まへのすりたるからしの葉を一ッに合置候也、又酒のかすをすりてをく也、御座に參時、前のすりたる二くさを一ッに合て、酒にてぬたをとき、魚はすにて白めたるが能候、それにぬたを入あへたる、もの也、

〔天文三年淺井備前守宿所饗應記〕天文三年八月廿日、御屋形樣淺井備前守宿所江申入時之御座敷之次第、幷獻立進物能組以下注文、〇中略

一御肴之次第〇中略　三獻　さゞいあへなます

生姜膾

〔庖丁聞書〕一生姜膾は雪膾のごとくもりて、上におろし生姜を懸て出す也、

卯花膾

〔宗五大草紙上〕料理の事

一卯花なますと云は、何魚にてもぬたにてあへて、所々にしろくつくりたるをきたるを花のこゝろにてをく也、

〔庖丁聞書〕一卯の花膾といふは、ぬた膾の上へ湯曳たる魚をちらし盛也、又おろし大根を置ても卯花といふ也、

〔料理物語海の魚〕烏賊は　うのはななます

五色膾　初音膾　越川膾　子付膾　色取膾 皮引膾　カンザウ膾

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衞門督義景亭へ御成事、

一於會所參進物幷獻立の次第〇中略

十四獻　かずのこ 卯花なます　うけ入　御酌大與

〔風呂記〕一膾の五色なますとは、榎の木の葉をかいしきにして可認、此なますは定て二獻に參なり、酢鹽はうすぬた成べし、栗ぬたなり、川膾にて可在之、

〔風呂記〕一鶯の初音膾と云は、節分の夜の物なり、鮎にて認る物也、かいしきは芹の葉なり、是は大草の家の秘事なり、此膾は五獻目に參なり、世に有事を忘らねば、物ごとにつまる物なり、

〔庖丁聞書〕一越川膾といふは、かぢかと云魚を背越にして、燒かしらをちらし、上に盛也、

〔料理物語膾〕鯉の子づけなます　こいを三枚におろし、身をうすくへぎかわをのけ、ほそくつくり候、やがていりたる子をつけてよし、をそく候へば付かね申候、さていりざけに酢をくはへ、はしらかし、なます半分にかけて、半分はひえたる酢ニわさびいれてあへ、兩方かきあはせ出し候事也、たゞし鯉みなにはしらかしたるをかけ候傳も在之、

〔庖丁聞書〕一鮒の色どり膾は、下に燒かしらをもり、扨背越かさね、上ニ躬を盛、子をちらし、鮨を差なり、

一鮎の皮引膾といふは、皮を引てふくさ盛にして、たで酢をかける也、

〔料理物語膾〕かんざうなます　きすご　さより　かれい　ゑい　鳥賊など色々つくりませ候事也、是は酢鹽かげんしてあへ、けんばかり置べき也、

〔嬉遊笑覽飮食十上〕和雜膾、かざうなます、夏の料理なり、洛陽集、和雜なます蓼の酢たゝへて藍の如し、永榮料理物語に、かんざうなます、きすご、さより、かれい、ゑい、いかなど色々つくりませ候事なり、これは酢忘ほかげんしてあへ、けんばかりおくべきなり、又鶉汁と云條に、せんばほねぬきかせ

ちあへ、又あをがちと云は、雉子のわたをた、き、みそをすこし入、なべに入て、きつね色ほどになるまでいり、なべをす、ぎ、さてだしを入にゑ立ゑだい鳥を入、ゑほかげんすひ合せ出候なりとあり、前の蓼ずも調やうはことなれども、あをがちなりかつとは雑るをいふ、もとかちあへなるべきを、字音に紛れてかざうと云ひしを、訛りーかんざうと云、かせちあへと云も、せもじ誤れり、又おもふに、嘉定の日などこれを作りしかば、かじやうなますともいひけんを、もとより和雑と書しなれば、かた〳〵混じあやまりて、字音のやうにかざうとなりしか、字音なればくわざうなり、音訓のかちあへなます也、

〔四條家法式〕一大猷院様〇中略寛永三寅年九月六日行幸二條御城、同十日還御、〇中略同七日晩御本

カゾウ鱠 木耳、栗、海月、薑、貝、老海、大根、キス、氷頭、

芋鱠

〔武家調味故實〕一いもなますと云は、殿中へは不ㇾ知、よきほどの人にはまいらすべし、口傳あり、鯉鮎にてあふべし、鱸鯛又はにしのからへ、みあへなどにてもする也、口傳あゆる様は、いもをゆでてかはらけにむき入て、其上に此なますを掛てまいらすべし、時節をばいはずといへども、秋の事なるべし、

沖鱠

〔料理物語鱠〕沖鱠　あぢ　いななどをまろづくりにして、たでをあら〳〵ときり入候をいふ也、鯖もよし鯛其外のうをにても仕候、鹽かげんいよ〳〵大事也、

〔料理物語海の魚〕鱸　おきなます　鯖　沖なます　名吉　沖なます

〔饌書〕鰯鰱魚加和都　俗作鰹魚、〇中略江都極賞鰹魚、初出者一尾萬錢、其肉多血不ㇾ宜打生、而有舟中斫、塊洗以海潮浸、以嚴醋者曰沖鱠、

太郎助鱠

〔料理物語鱠〕太郎助なますは　一鹽のたいあわびなど、いかにもうすくつくり、いりざけ酢等分にしてあへ候、たゞしあはびは後にいれてよし、鱠鮭もよし、はながつほ、三月大こん、木くらげな

どきざみいれてよし、

燒骨鱠

〔料理物語鱠〕燒ほねなます　鯛のうすみほねなどやきむしりとりて、田つくりいりて　川えび木くらげ栗しやうがおろしなど入、すしほかげんしてあへ候也、

皮燒鱠

〔料理物語鱠〕皮やき鱠　あゆにてあめのうほのごとくつかまつり候事也、これも身はすきて作候、かわしらやき、

料理鱠

〔料理物語鱠〕料理なます　鯛　さゞい　きすご　かれい　小海老などいろ〳〵入、おろしなどくはへ仕候、何れもなますは膳を出しさまにあへ候て吉、鹽かげん大事也、しほは一度入候てよきやうに分別あるべし、二度三度に入候ては、しだいにあしくなり申候、無曲物也、けんは色々其時分のもの、つくり次第にをくべし、

〔當流節用料理大全〕魚類鱠月々取合　九月之分

料理鱠たこの花作り　あかゞい　あはび　さけ　さけのひず　同かわやきて　たい　たまごうすやき　たんさん　いせゑび　むしり　はり大こん　うどせりのくき　すいきくらげ　はせうが　わさびす　けん　みつかん

カテ鱠

〔江戸流行料理通大全初編〕膾の事

一膾は慶賀の第一也、上より下に至る迄、祝日にはかて膾といふをこしらへ、慶賀をとゝのふ、此かて膾といふは、膾に作りたる魚へ、時の青もの大根にんしんうどの類をきざみ、魚の相手に盛、是をかて膾といふ也、膾の本式は魚計を作りて盛事也、なますのケンの意味を知らざれば、慶賀第一の膾とは知れまじき也、しやう進の酢あへにケンを付る事、甚あやまり也と云傳ふ、

眼摩鱠

〔倭訓栞中編二十六〕めすりなます　山東の人蛙を捕て熱湯に投じ、皮を剝て芥醋に和し食ふ、是を眼摩膾といふと、本朝食鑑に記せり、宋書に蝦蟆膾見えたり、

鳥鱠

〔料理物語鱠〕鳥膾　何もつくり鳥ばかりすにていため候て、その後鯛其外も入あへ候て出し吉、

わさびくはへよし、

〔料理物語〔鳥〕〕鴈　汁　ゆで鳥　煎鳥　かはいり　生かは　さしみ　なます〇中略

鴨　汁　骨ぬき　いり鳥　生かは　さしみ　なます〇中略

雉子　青かち　山かげ　ひしほいり　なます

〔當流節用料理大全〕鱠の仕樣并鳥料理の仕樣

鳥鱠　鴈鴨にても、身を二ツ三ツに切へぎ、油皮を去て成程細作り、あた・め酒にて洗酒を捨、酢は鳥のどうがらを入せんじ少さまし、右の鳥にかけあへてよし、わさび花がつを入ゝ、魚何にても少ませてよし、

白アヘ

〔大草家料理書〕一海月白あへは、けし豆腐生姜酢摺交て、加減次第に酢をかけてあへる也、是は上上也、

青アヘ

〔料理物語〔鱠〕〕青あへ　いりこをよくゆにして、だしたまりにてよく煮候て、あをまめをすり、鹽かげんしてあへ申事也、

〔四條流庖丁書〕一當世ワロキ事ドモ、何ニハ針栗ヲ入、針生姜ヲ入事、イカナル口傳ゾヤ、ホヤ汁ニハリグリヲ入事ハ、ホヤノ毒ヲ生栗ニテ可消タメニハリグリニシテ入也、

水アヘ

カラ鮭ノ水アヘニ生姜ヲ針ニシテ入ハ、水アエト名ヲ指タル間、水毒ヲ可消タメナリ、ケ様ニ萬事昔ヨリ飼鋪以下ノ事迄モ、ソノ德ヲホメタルニヨリテ定置所也、鮒ノ子膾ニ當世ハリ生姜ヲ入事、如何ナルドクゾヤ、若辛ミノ爲歟、然バヲロシテ入ヨカシ、乾鮭ノ水アエニハリ生姜ヲ入事ハ、ヘギ生姜ノ心ニテアレバコソアレ如何、但毒ヲトリタルハリ栗トハリ生姜トヲ參タランハ如何ト申、不審有ベシ、ソコニ口傳有、

〔料理物語〔鱠〕〕水あへは　いりざけに酢をくはへよし、ごんぎり、田つくり、するめ、いりこ、小鳥やきて入

からざけ、青うり、めうがのこ、木くらげ、牛房、右之内にて取合あへ候也、さんせうの葉きざみ入てよし、

〔天正十年安土御献立〕於安土上様三河守殿御申献立〇中略　十五日晩御膳　みづあへ

〔宗五大草紙 上〕料理の事

羽節アヘ

一はぶしあへと云は、雉のはぶしをこまかにたゝきて、すをかへらかして五六度もしたみて、さて後にわさびを入てまいらする也、

〔倭訓栞 中編二十 波〕はぶし　はぶしあへは、雉のはぶしなり、

〔庖丁聞書〕一羽節和といふは、雉子の羽節を細かにたゝき酢をかへらかして中へいれ交て、わさびをかけ出すなり、

〔河村誓眞聞書〕一羽ぶしあゑは、きじの鳥のはぶしをこまかにたゝきて、しやうがずにてもわさびにても、あゑて參るなり、れうりの事種々有之、

山吹アヘ

〔料理物語 膾〕やまぶきあへは　鮒なますをからし不入にあへ申事也、

山葵アヘ

〔料理物語 膾〕わさびあへは　鴈鴨同もゝげなどつくり、すにてしほ少しふりいため、そのすをすて、たいらぎあわびたいなど入、わさびずにてあへ候、鳥いれずもつかまつり候

カセチアヘ

〔料理物語 膾〕がせちあへは　鶉にても小鳥にても、しやうゆうをつけよくあぶり候て、こまかにきり、からしずにてあへ候也、あをがちあへともいふ也、

イツベアヘ

〔武家調味故實〕一白鳥いそべあへといふ事、ひつたれ身の皮をすきて、火にしろめてほそながに小鮎ににせてつくり、ひほのなますにあへぐすべし、紅葉のかいしきして盛て、上にくろあしをほそく作て、をきて進すべし、口傳有、

シラネアヘ

〔大草殿より相傳之聞書〕一鮭のしらねあへの事、先さけを白水に付てをき候時、むくの葉又柿の

葉柿のかはもよし、是を白水に此内一色入て、明日の客來には、よひより白水にてひたし候へば、いかにも白く成候、さて能比取いだし、いつもの水にて二三度もよくあらふべし、扨鮭のみを手にてわり候へば、いかほどもこま〲われ候、又さけのかはをば、魚のをのかたよりをしまき、いかにもこまかにきり候、ながきはいかほどもながきが能候、扨ねせりをもとはきらずして、ゆにてすこしゆがき、取あげてせりをばすにひたし置候、あへやうはもちのこめをいりて、ほどばかしけしをいりて、べち〲にこまかにすり、けしとかつをゝ米のこよりは少多くいれ候、一ッにくはへて物にてうるしこす樣にこし候て、さけをあへ候、其後もり候て、はじかみをはりのごとくこまかにきり、同あんにんを又こまかにきりてうへに置也、あんにんなき時は、たうにんをも入候、

ミカハアヘ

〔料理物語 膾〕みかわあへ　きうりをかわともにきざみ、鹽すこしふりもみて、ざつとすゝぎ、ほしぼり、花がつほ入、けしみそをいり、酒すにてのべあへ候なり、こわくなり候時は、かわをさりてもつかまつり候、

指身

〔易林本節用集 左 食服〕指身(サシミ)

〔倭爾雅 六 龍魚〕魚軒(サシミ)〔肉塊小切爲膾、大切爲軒、〕

〔倭訓栞 後編 七〕さしみ　魚軒也といへり、刺身の義也、身は肉を云、雪のさしみは、鯛をあつゆもて色をとりつくりたるをいふと、大諸禮に見えたり、

〔松屋筆記 百四〕刺身、膾、ぬた和、

膾に刺身といふ名目おこり、製法も一種出來たるは、足利將軍の代よりの事なるべし、

〔類聚名物考 飲食 三〕縷切

文選西征賦 潘安仁 雍人縷切、鑾刀若飛、應刀落俎、注、劉良曰、縷切、言切魚細如縷也、

今按に、この縷切は、今俗に云ふ鱠の細作などいふ類也、

〔四條流庖丁書〕一サシ味之事、鯉ハワサビズ、鯛ハ生姜ズ、鱸ナラバ蓼ズ、フカハミカラシノス、エイモミカラシノス、王餘魚ハヌタズ、

〔四條流庖丁書〕一差味可㆑盛事、鯉ノウチミノ事ハ、ヒバカイジキノ上ニカイシキアリテ、拵子付ニテモ只ノ打身ニテモ盛ベシ、二枚重ニテハ不㆑可㆑有㆑之、一枚宛盛上也、但子付ノ時フクサ盛ニ盛テモ苦間敷也、酢ハワサビズ成ベシ、但蓼出來ノ時分ハ青酢吉、イカナル魚鳥ニテモ、青醋ハ苦間敷ナリ、鯛ノ差ミノ事、カイジキハ同前二枚重ニ盛也、キガイシキヲ三所計ニ盛変也、酢ハ生姜酢成ベシ、王餘魚ノ差ミハフクサ盛ニシテ、ヌタ醋ヲ能拵テ參スル也、乾ノコトハ一枚ウツクシク盛ベシ、カイジキ同前、又フクサ盛ニシテモ不㆑苦、前コトヂ鳥ノミ有ベシ、コトヂヲバ上テ鳥ノミヲバサゲテ置也、酢ハ蓼ズ也、此魚ハ四條家ノ秘事第一成ベシ、鯉ハ海物ノ上ヲスル由申ツレ共、此乾ニ對シテハ乾上ルベシ、鱸ノ差味ノ事、前ニ申落候間又申、鱸ノ差味ニハ、前ニ尾ナドモ三切ニテモ五切ニテモ上テ置テ、同コワ腸ヲ置ベシ、此コハワタヲシラ皮共云也、是モ當流ノ秘事也、鱏(エイ)ノ差味ハフクサ盛、飼シキ同前、酢ハヌタズ成ベシ、若ハ實芥子ノ酢モヨシ、ガザタニハ龜足シテ青酢ヲ添テ可㆑參也、

〔貞丈雜記 六飲食〕一うちみと云は、さしみの事也、條々聞書、蜷川記に、うちみともさしみともあり、鯉のあつづくりとて、あつさ五分ほど、長サ四五寸、はゞ三寸ほどなり、五切立並べもる、醋をかわらけに入てそへ出すなり、男には左のひれ、女には右のひれを盛る也、橘皮花鹽箸の臺有べし、

〔四條流庖丁書〕一打身ノ事、公卿ニテモ足打ニテモ、置時は、打身トハサビトテシホト差寄テ置タルヲ四條流ト申也、差除テ置タルハ他流也、

〔武家調味故實〕一三本立五本立にも、打身は、す、ゑほをばそへず、たゞ打身ばかりをすふる也、

〔よめむかへの事〕一しき三ごんのとゝのへの事、

うちみ　よめ入にはこいをもちひず、たいをもちふるなり、なほくでん有、ひばのえだをさへる、

〔大草家料理書〕一鯛はさしみにもする也、但辛酢上也、是は夏の料理ニ吉也、

一川鱸料理の事、但差味は上也、酢鹽はせうが酢上なり、又煎酒中也、辛し酢下也、○中略

一海鱸は汁にするは上也、さしみは中也、○中略

一眞鰹汁は上也、但差味しやうが酢上々也、但様口傳有、同煎皮は中なり、○中略

一鯉の差味は煎酒上々也、辛し酢中也、○中略

一生ざより同きすは、さしみにも吉、又あぶりても珍敷物なり、○中略但さしみの時、夏はたで酢上上也、

一鯊料理は、先湯にして、辛し酢にてもせうが酢にてもさしみに吉也、

〔四條流庖丁書〕一鳥ヲ差味ニシテ參スル事、雉子山鳥ニテモ、荒巻テ置タルヲ夏取出シテ湯ヲカヘラカシテ、彼鳥ヲ入テ、湯ビキテ取上サマシテ、薄ク引テフクサ盛ニシテ、飼シキ同前、蓼酢ニテ參ラスベシ、御湯漬ノ御廻ナドニ可然物也、

〔庖丁聞書〕一鯉の重皮といふは、躬とりて小口切にして盛たる刺躬なり、

〔庖丁聞書〕一岸盛といふは、鱸の刺躬也、盛形の名也、

一がんぎ盛といふは、鰐の刺躬也、からし酢かけ出す也、

〔三議一統大雙紙〕さしみの事、可喰前に酢に浸すべし、

〔料理物語指身〕すゞき　あをず　生姜酢にてよし

まな鰹　いりざけ　せうがずにても吉

くじら　うすくつくり候て、にえ湯をかけ、山椒みそずにてよし、

ふか　かわを引、つくりてにえゆをかけよく志らめ、志やうがずにて吉、さつとゆがきてもよし

鮫　これも、ふか同前、

こち　かわをはぎ、うすくつくり候、志やうがず、いりざけ、たでずにても、

鮟鱇　これも、志らめて志やうがず、

さわら　いりざけ　志やうがず

なまがつほ　志らめて吉、そのまゝもつくる、からし酢、

鯉　いりざけよし

鮒　これも、いりざけよし、

あゆ　これも、煎酒よし、

うなぎ　白やきにして、青ずにてよし、

雉子　丸煮にしてむしり、山椒みそずよし、

鴨雁　きじのごとく、又ほねぬきにしては輪切にして、わさびず志やうがみそずよし、

にはとり　これも、きじのごとくつかまつり候、

小鴨　きじのさしみに、鯛のうほろゆがきもりあはせ、わさびみそずにて出しよし、けんにかたのりきんかん、何も鳥むしりて、

むし竹子　ねをきりかわともにたてにをき、せいろうにて、よくむして、色々にきり、白ずにてさしみに吉、みるくひあわびにかひ、又椎茸木くらげなどももり合せよし、

うき木　志らめて　志やうがずよし

栄螺　よなき　みるくひ　鳥がひ　たいらぎのわたなどは、つくりゆがきて、わさびみそずにてよし、

水作

川ぢしや　よめがはぎ　あさづき、又は菊の花芍藥のるいは、いづれもすみそにてよし、
松露　ゆがき　白ずにてよし
異龜　よくゆにしてむしり　生姜みそずよし
〔鈴鹿家記〕應永六年六月十日庚申、當屋鈴鹿勝昌定師次男定好弟、始テ神事ヲ勤、御本所へ赤飯荷桶一手、酒干飾壹達、上座敷十四人朝振舞、〇中略引テ指身鯉イリ酒サヒ、
〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻に付而次第、〇中略

獻立〇中略

五　はむあび　さしみ　御しる　こい

〔醒睡笑六〕一振舞の菜に、茗荷のさしみありしを、人ありて小兒にむかひ、是をばいにしへより今にいたり、物よみおぼへん事をたしなむ程の人は、みなどんごん草と名付、ものわすれするとてくはぬよし申されば、兒きいて、あこはそれならくはふ、くうてひだるさをわすれうと、
〔貞丈雜記飮食六〕一さしみにすたですもたせと云事有、すたでと云は、うすみを云なり、うすみとは魚のはらのみの、薄きところ也、すもたせと云は、中骨を切て置、喰ふ時は、すたでを箸にてはさみ、酢に鹽をかきませて、それをすもたせの上において、此すたですもたせをば喰べからず、是をくひたらんは恥なるべし、鯉のさしみ鱸のさしみにも、すたですもたせをもる也、
〔貞丈雜記飮食六〕一魚のさしみのそばに、右の角の方に魚のみを五分計に四角に切て置く物也、それを箸にてはさみて、酢に鹽をかきませる爲也、其五分計に切たるをば食はぬ物なり、くふために拵たる物にあらず、此事北上記にみえたり、
〔當流節用料理大全〕魚類指身の仕樣
鯉の水作り　子のなき鯉をいかにも薄く作り、くみたて水に鹽を少入、二三返も洗、鯉の身はせ

申程洗、水けをしぼり、身のちゞみ申様にいたし、いり酒に酢をくはへ候てもよし、からし味噌にてもよし、

〔餱書〕鱠魚〈○中略〉此物味狀俱韻、其稱洗鱠者、晶鱠投新汲水、攪洗數次、薄酒喫之、品味迥秀、其僅尺者宜鹽炙、

細作

〔當流節用料理大全〕魚類指身の仕様

生海鼠細作りは、二ッ三ッにへぎ、成程細作り、煎酒にてあへ、其いり酒をすて、又別の煎酒をかけ今一へんあへ候へばさらりと成る、わさび花がつををを上置にいたし候、ぬる湯にてざつと洗候へば、ねばりけなくよく候、

小ダヽミ

〔當流節用料理大全〕魚類指身の仕様

小だゝみは常世間にする通り也、され共鯛の中うちをこげ不申ぬ様に遠火にあぶり、うへのかう色になり候時分、骨に付たる身を竹箸にてむしり細に刻み、すり鉢にて能すり、是を加へ候へば猶以ふうみよし、

霜降

〔大草家料理書〕一冬は生姜酢にても、辛酢にても鯛を少し暑かにしては一返加減する也、但出す時花鰹を上に置て吉也、是は則霜降と云る料理也、

〔料理物語〈指身〉〕霜降　鯛をおろし、よきころにきどり、にえゆに入しらみたる時あげ、ひやしつくりたゝみ候事也、いりざけ吉、からしなどもをく、

カキ鱠
小川ダヽキ

〔料理物語〈指身〉〕かき鱠。　鯛を三枚におろし、こそげてかさねもり候、いりざけよし、からしをく、けんはよりがつほ　くねんぼ　みかん　きんかん

小川だゝき。　生がつほをおろしよくたゝき、杉いたにつけにえ湯をかけ、しらめてつくりたゝみ候、右のかきだいにもりあはせよし、鯉にてもつかまつり候也、　同いり酒

篠搔

〔倭訓栞中編九〕さゝがき　料理にいふは、篠葉の如く薄くかくをいへり、

酒浸

〔書言字考節用集服食六〕酒浸(サカビタシ)

〔大草家料理書〕一酒びてとは、何魚にても出し、酒計に鹽を入て、酢を少し加る也、

〔料理物語海の魚〕鯛はさかびて、　鱈　さかびて

〔料理物語川魚〕鮎　さかびて

〔料理物語鳥〕鶴　さかびて　白鳥　酒びて　雁　さかびて　鴨　酒びて

〔料理物語指身〕さかびて　鯛　あわび　たら　さけ　あゆの鹽引　からすみ　かぶらぼね　鶴　雁　鴨

右之內、いかにも鹽めよきを取あはせ、つくりもり候、けんくねんぼ、其外作次第、だし酒かけてよし、

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日(未刻〇永祿四年)御成(〇中略)

一公方樣(義輝〇足利)御前幷御相伴衆、御供衆、走衆雜掌方之事、進士美作守被申談、八十貫文にて十七獻之分調進云々、進士美作守請取調進獻立次第、(〇中略)

よ(酒びておちん)かひあはび　くじら

煮物

〔類聚名義抄四火〕煑　煮(俗今音渚、正、ニル、ヤク、イル、カシク、)　烹(普耕反、ニル、)

〔伊呂波字類抄仁辭字〕臑(煮)　羹(已上同煮鹽)

〔鈴鹿家記〕應永六年六月廿四日甲戌、アタゴ講、當人小山田志摩、何モ一町寄合遊、晝素麵、夕食汁(ハエ)ナスビ子イモ　鱠(煮貝アサフリクラゲ)　煮物(イリココンニヤクスリ山椒)

煮染

〔增補下學集下二飮食〕煮染(ニシメ)

〔庭訓往來〕煮[illegible]、繊蘿蔔、煮染、牛房、

〔倭訓栞中編十八前〕にしめ　庭訓に煮染と書り

〔江戸名物詩初編〕翁屋煮染上野廣小路

暖簾高掛翁之面、幾箇盤臺煮染温、上野花開三月始、辨當重詰注文喧、

〔江戸名物詩初編〕萬久煮染芳町

蒲鉾長芋燒豆腐、干瓢椎茸露自含、一重見舞幕之內、味得直知萬久甘、

〔四條流庖丁書〕一江州ノ鮒ヲ獻立ニ丸ニト書タラバ、魚ノ尾サキヲモオスベカラズ、少モ刀寄タラバ、丸ニトハ不可云、

太煮

〔大草殿より相傳之聞書〕一ふとにりうりの事、たわらこの本うらを切て、いかにも内の物をよく取てあらひ候て、山のいもをおしいれ候、自然山のいもなき時は、くずにみけし又もちのこめのこ抔をまぜてこねて、たわらこの中におしいるゝ、扨なはにてまき候へば、たはらこいたみ候、あひこかへしにて、いかにもゆひて、一ばんすめのすめみそにて能煮候、扨取いだしさめたる時、きりやうは車ぎりにも、又はなびけても切て取也、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月朔日、聖護院村若衆吉田村若衆雪打、御本所御見物、○中略御本所ヨリ御酒持樽ニ五荷、ハギノ花大桶ニ三荷、クキカマス大根フト煮、大重箱二荷、

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之記〕次之御供衆貳百人前○中略

三ノ膳○中略　ふとに

黑煮

〔大草殿より相傳之聞書〕一くろにの事、まづくろ物の内にかぢめを敷て、其上にあふびを入て、又其上にかぢめをふたにして、すめみそにていかにもよくに候、かぢめなき時は、をごひじきにてもあれ、かぢめの名代にいるゝ也、さやうに候へば、くろく成候、明日の客來ならば、宵より煮候、あふびも先煮候て、又すめ味噌にて、いまのごとくにる也、扨切候へば、中はしろく、まはりはくろし、

柔煮

それを切樣は、すぎもりになるやうに切べし、又せんあへてもいだす事あり、其時はけしともちの米をいりて、湯にてほとばかして、扨いかほどもすり、けしほどもかすのなきやうにすりて、酒鹽ばかりにてあゆる也、又ほなどは入候まじく候、自然からみ入候はゞ、はじかみよく候、

〔嬉遊笑覽飮食十上〕柔かに煮は、駿河煮と混じたるなり、同書料理物語〇するが煮、たこをよく洗ひ、其儘だしたまりに酢を加へ、いぼのぬくる迄よく煮とある是なり、

〔江戸流行料理通大全初編〕やはらか煮の傳

一生貝赤貝榮螺とこぶしの類、大根にて能々たゝき、其大根こぐち切にして、其中へ米ぬか少しくはへ、釜に入、一日一夜たき火にて能々煮る也、

蛸やはらか煮の傳

一蛸を大根にて能々たゝき、白豆まめを入、みりん酒壹ばい、醬油半分、水一盃入、火かげん火の上へわら灰をまき、能々煮て、煮上ぐる時に、鍋共に土間におろし暫らく置也、

〔鼎左秘錄〕諸魚類骨まで和らかに煮る法

山樝子　壹味

右十粒ばかり魚を煮る鍋へ入、一所に煮るときは、いかやうの魚にても、和らかになる事妙なり、又此山樝子は魚毒を解す功能あり、

衣煮

〔大草殿より相傳之聞書〕一鯉の衣煮之事、鯉のつくり樣、うろこを小刀のさきにて、魚のかは共におこし、それを方一寸二三分に切、くろ物に鹽を入ていり鹽のいれたる時酒を入、又白水を入て、鯉のうろこを煮候而置候、鯉のつくりやうは三まいおろしにして、方一寸づゝみをさり、酒をかけをく也、又たじのこしらへ樣は、すましみそ飯のわん一はいに、まへしほざら程の物にすたでをさして、なま水より鯉を入て、ふたをもとらずに能煮たてたる物にて候、扨御座にあがる時、酒

駿河煮

鹽をさし用る也、又もり様うろこのかたになるやうにもり、其上にれうりしたるうろこを二ツ三ツほども打ちらし、其後汁をいるゝ也、すい口は山椒のこにて候、

〔料理物語煮物〕たい、するがには、たいを白やきにして、だしたまりにすをすこしくはへ、よくよくに候て出し候、又やきてぶたのあぶらにてあげ、さてに候へばいよ〳〵よし、是は南蠻料理ともいふ、

たこのするが煮　たこをよくあらひ、そのまゝだしたまりにすをくはへ、いぼのぬくるまでよくに申候、くろにとも云也、

カウライ煮

〔料理物語汁〕鯛かうらいには　なべに鹽を少しふり、そのまゝ鯛を入、古酒に白水をくはへ、右のいほひた〳〵に入候て、さかけのなきまで煮候て、めしのとり湯をさし、景をおとしてかげんすい合せ出し候也、何にても木の子ねぶかなど入てよし、其外作次第、此時はたいをおろしてきり入る也

一コン煮

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷、朝倉左衛門督義景亭へ御成事、○中略

一於會所參ル進物幷獻立の次第○中略

十五獻　かまぼこ　けづりもの　一こん煎

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事〕七獻

御前　御配膳　同前○丹後少將

一物　ふな　一こんに

越川煮

〔文祿四年御成記〕一初獻御盃參候、御雜煮參候而、御銚子參候と御能初メ候同時也、○中略

五ノ御膳○中略　越河煎

淀川煮

〔鼎左秘錄〕餅淀川煮の法

鮒貳三寸より五六寸位までの魚を、凡長日なれば二時計、短日ならば三時ばかり酒に浸し置なり、尤鱗はそのまゝ、腸は泥沙をよく去るべし、右のごとく酒にひたしたるものを、酒水おの〳〵等分にして、文武火(すみび)にて半日ばかり煮て、其上醬油を少し入れ、又酢を少し入て、また文武火にて寛く半日ばかり煮るなり、前後凡一日ばかり煮るなり、但し右の酢を入ること誠に極秘事なり、左すれば其骨すこしも齒にこたへず、眞に麩を喫と同やうになるなり、

定家煮

〔江戸流行料理通大全三編〕定家煮

一燒酎と燒鹽にて味を付煮るを、定家煮といふなり、

〔料理物語煮物〕ごさいに　さわらを白やきにして、だしたまりにてに申事也、

五菜煮

〔四條家法式〕一大猷院樣〇中略寛永三寅年九月六日、行幸二條御城、同十日還御、〇中略同九日晩御本〇中略御二　五菜煮鯑一盛アテ、酒ニ醬油少加へ、

杉燒

〔倭訓栞中編十一〕すぎやき　禁中料理にあり、杉の折に種々の物を包みたるをいふ也、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕後撰夷曲集、花に酒月に芋くふ春秋も冬にはいかですぎ燒の鯛、行重櫻陰秘事に、杉燒のまはり振舞して、町衆四五人參會、伊呂三絃に、面々杉燒も鯛靑鷺ならでは喰れずと云々、杉燒と云に二種あり、これは料理物語に、へぎやきといへり、鴫を大きにつくりたまりかけ置て、皮を煮身をはさみ入、一枚ならびにおきやくことなり、又調味抄に、杉の箱又面々和鼓にとぶろく加事もあり、鯛もしくは鱸鯒(コチ)鮭、取合に葱よく茹(ユデ)て、又後卵餅を入煮と有、面々といへるは、面々杉燒なり、是古の杉の折櫃なり、又一種は一代男に、杉板につけて燒たる魚(トト)お定りの蛸、漬梅色付の薑云々、其外鴫の板やき鴨の板やきあり、

〔料理物語煮物〕杉やき　鯛をあつく作りをき、だしにてみそをこうたてなべに入、にえ候時箱に入、先ほねかしらを入にる、身は入候てやかでよし、どぶをさしてよし、かき、蛤、たうふ、ねぶか、其外

作り玄だいに入也、

鍋焼

〔料理物語煮物〕なべやき みそ汁にて、なべにて其まゝに申候也、たい、ぼら、こち、何にても取あはせ候、

〔料理物語海の魚〕鱏 なべやき 名吉 なべやき

〔料理物語川魚〕鯰 なべ焼

芹焼

〔易林本節用集食服〕芹炙

〔增補下學集下二飲食〕芹炙

〔料理物語青物〕芹 汁、あへもの、せりやき、なます、いり鳥に入、みつばせりも同じ、

〔信綱記〕一松平伊豆守○信綱常に茶の湯にても謡舞にても、碁將棊一色も數寄好者被申事無之、毎度隙の時分は、出入の心安き衆を集、色々理屈咄をいたされ、或は公事沙汰の事を問答批判をなぐさみとして日を暮し在之候、○中略或夜出入之侍衆申出さるゝは、○中略亦問給ふは、總而人のさかやきを致候と申事は合點不參事也、あたまをやきたる事もなきにさかやきと申候、豆州被申は、夫には御返答は無之、料理に肴焼といへる料理有、是も煮て用るものなれども、せりやきと申候、是はいかんと被申候へば、皆返答なくして、御理屈にあひ候ては、文殊も成申間敷候と笑ひて過ぬ、さかやきのひらきはならざるといへども、負はいたされずと申沙汰せり、

鮭煎焼

〔料理物語煮物〕鮭のいりやき 杉やきのやうにつくり、はらゝを半分すりこしてをき、半分は丸子にてをきだしたまりかげんして、身にわたもきもゝ入に申候、にえ立候時、丸子もすりこも入かきあはせ、やがて出し候也、粒山椒入てよし、

煮浸

〔料理物語煮浸〕にびたし 鮒を白やきにして、だしたまりにてに申事也、

煮和

〔料理物語煮物〕煮和 だしたまりよし、からざけのかわうすみもすこし入、くろまめからかわ、梅

干、田作り、木くらげ、あんにん、ぎんなん、など入に候て、玉子のそぼろうはをきにしてよし、夏はさまして出し候也、

ソロリコ

〔料理物語煮物〕ぞろりことは　いりこをせんにきざみ、よくゆにして、小鳥かもなどをたゝき入、山のいもゝいれ、だしたまりにてに申事也、いりこばかりに候へば、せんいりこといふ、

笋干

〔下學集飲食下〕笋干（ジユンカン）笋與筍同字也

〔料理物語煮物〕しゆんかん　竹の子をよくゆにして、色々にきり、あわび小とりかまぼこたいらぎ玉子ふのやきわらびさがらめ、右之内を入、だしたまりにてに候てよし、又竹子のふしをぬき、かまぼこを中へいれ、に候てきり入も有、

ノツヘイトウ

〔料理物語煮物〕のつへいとう　鴨をいり、鳥のごとくつくり、だしたまりにてにる、にえたち候ときかげんすいあはせ、うどんのこをだしにてとき、ねばるほどさし、にえたち候時出し候ほど、鴨なども、うづらも、

〔料理物語煮物〕ふののつへいとうは　ふを油にてあげ大きにきり、鴨の料理のごとくいたしてよし、

生皮

〔料理物語煮物〕生（なま）かわは　雁にても、鴨にても、かわをはぎつくりすをはしらかし、二へんかけてをき、又身を作、すを一返かけてしたみ、だしたまりかげんして、にえ立候時すいあはせ鳥を入、そのまゝ出し候也、うはをきせり、其ほかつくり次第なり、鯛のそぼろしらめをきてもよし、

センバ

〔料理物語煮物〕せんばは　小鳥にても大鳥にても、だしにかげをすこしおとしてよし、

骨抜

ほね抜　鴨のとしりをきり、それよりあしかたまでのほねをぬき、中へ玉子かまぼこをいれ、口をぬひあはせゆで、鳥のごとくに候て、輪切にして出し候、赤あしくほねはのこし候也、

〔天文日記〕天文六年正月十三日、興正寺先日より被申候點心、未剋過に被振舞候、相伴兼誉、兼智、兼

盛、勝萬寺、〇中略二獻の點心也、すい物うけいり也、三獻肴は、鴈せんばいり也、くみつけ右に鯛のさしみ、左に白きけづり物、なり、

野衾
〔料理物語煮物〕野衾　小鳥をたゝき、せんばのごとくさつとにて、扨鯛をかき、こまかにたゝき、にえ湯をかけあげおき、大きなるあわびをうすくへぎて、これもしらめ候へば、ふくろのごとくなり申候、此時だしたまりかげんして入、ふき立候とき、三色入かきあはせ候へば、ふくろの中へつつまれ申候、玉子のそぼろうは置によし、すい口いろ〳〵、

伊勢豆腐
〔料理物語煮物〕伊勢豆腐は　山のいもをおろし、鯛をかきてすりいもの三分一いれ、たうふに玉子のしろみをくはへする、何もひとつによくすりあはせ、杉の箱に布をしき入つゝみ、ゆにをしてきり葛だまりかけ候て出し候、又鳥みそわさび味噌などかけていよ〳〵吉、又たうふばかりにても能すりて、右のごとくつかまつりいだし候、

葛鯛二色
〔料理物語煮物〕葛鯛　たいをやき物のごとくきり、くしにさしゆにして、くずだまりかけ出し候、葛大こんも右のごとくつかまつり候、
に色の仕様は　だしたまりにすをくはへ、何もよし、

ころ〳〵
〔料理物語煮物〕ころ〳〵　小鳥をたゝきせんばのごとく、さつとに候てうちあげをき、かまぼこをよくすり、むくろじほどにして、かの鳥にてこかし、だしたまりかげんしてに候て出し候、

從弟煮
〔書言字考節用集六服食〕從弟煮(イトコニ)
〔料理物語煮物〕いとこに　あづき、牛房、いも、大こん、とうふ、やきぐり、くわいなど入、中みそにてよし、かやうにをひ〳〵に申により、いとこに歟、
〔屠龍工随筆〕いとこ煮は、おい〳〵入れて煮るといふ秀句なりとぞ、
〇按ズルニ、いとこ煮ノ事ハ、歳時部御事篇ニ在リ、

寒

〔倭名類聚抄魚鳥十六〕寒　文選云、寒鶬蒸鹿、師説、寒讀古○與○之○毛○乃、此間云、近古與春、

〔箋注倭名類聚抄四魚鳥〕按靈異記、煮鯉寒凝、廚事類記背書、任大臣并大將之日、温汁之後又居寒汁、鯉味噌卽是、文選七啓訓爾古之、樂府詩訓爾古與須毛乃、今本寒訛鬼、箇訛末、下總本春作之、按伊呂波字類抄亦作須、則作之恐非、是按古與春卽古々也須也、謂令寒凍之、今俗呼邇古々利、羽族部寒鳥、廣本讀古伊太流止比、亦古々衣太流止比也、

〔易林本節用集古食服〕凝魚コヾリ

〔倭訓栞中古編入〕こゞる　万葉集に凝字をよめり、もと寒凝コイコルの義也、靈異記に煮鯉寒凝コヾラスとみゆ、今もこゞり鯉、こゞり餠などいふめり、

〔四條流庖丁書〕一コヾリノ事、小餠ヲ可用也、其外ハ何魚成共可用、タレミソニテ煮タルヲバ、コヾリ迄ニテ有ベシ、スリミソニテ煮タルヲバ、シロニノコヾリト申也、メシノ時コヾリヲ出シテ、晝ノ肴ノ時白煮ノコヾリヲ又出シタリトモ不可難事也、夏コヾリヲコソ當流ノ面目トハ心得申揃テ參スル也、五月ノ末六月ニスベシ、

〔料理物語煮物〕餠のこゞり　たれみそにかげをおとし、ほねのやはらかになり候までに申候て、風ふきにをき候へば、一時の間にこゞり候、夏はところてんの草くはへよし、

〔料理物語海の魚〕たなご　こゞり　名吉　こゞり

〔料理物語川魚〕鯉　こゞり　餠　こゞり

〔延喜式三十九內膳〕諸國貢進御贄中宮准此　旬料

大和國吉野御厨所進鳩、從九月至明年四月、年魚鮨火干、從四月至八月、月別上下旬各三擔、但鮨并伊具比魚煮○凝○等、隨得加進、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿一日癸亥

熬物

煎鯛
煎鯉

一巳ノ上刻　御元服　新官　兼俱略〇中
　二杉焼(根ブカ)香物　御汁スマシ柚生鰹　昆布　三大血　鯉コソリナハリ大根

〔倭名類聚抄十六魚鳥〕臕　玉篇云、臕音嬖〇一音淺、和名以〇利〇毛〇乃、少汁臛也、

〔伊呂波字類抄伊飲食〕臕イリモノ小汁臛亦作二熿熿一、煎物同

〔類聚名義抄四火〕煎子遷反イル　ニル　熬イル　ヤイタナ　イリタナ　アブリ物

〔平他字類抄上飲食〕煎セイリモノ、ム、

〔書言字考節用集六服食〕熬物イリモノ

〔易林本節用集伊衣食〕熬付イリツケ

〔空穗物語國讓上〕おとゞ御まへに人めして、てうせさせ給て、けふじてまいる、藤つぼはあゆならぬいを、い。り。てまいり給、

〔今昔物語二十八〕金峯山別當食毒茸不醉語第十八

今昔、金峯山ノ別當ニテ有ケル老僧有ケリ、略〇中夜明テ未ダ朝ニ別當ノ許ニ人ヲ遣テ、急ト御座セト云ハセタレバ、別當程モ无ク、杖ヲ突テ出來タリ、房主指向ヒ居テ云ク、昨日人ノ微妙キ平茸ヲ給ヒタリシヲ、煎。物。ニシテ食セムトテ申シ候ヒツル也、年老テハ此樣ノ美物ノ欲ク侍ル也ナド語ラヘバ、別當喜テ打ウナヅキテ居タルニ、糯ヲシテ此ノ和太利ノ煎物ニ温メテ、汁物ニテ食セタレバ、別當糸吉ク食ツ、

〔料理物語煮物〕い。り。鯛。　さしみよりすこしあつく作り候、たいにてもこいにても、子を半分はつみきり、半ぶんはくだきて、いり酒にすをおとしはしらかし、出しさまにたいも子も入、やがてもり候、にえ過候へばあしく候、

煎。鯉。も　右之ごとくつかまつり出し候

鍋カキ煎

〔料理物語汁〕鍋。の。か。き。い。り。は。　鹽をいり、よきころにしほをのこし、なべのやけたる所へうほを入、そのうへゝいをのひたるほど古酒を入たく、さかけのきたるとき、三番白水をさし、鹽かげんすひ合候て出し候也、すいくちは時分の景物よし、但是は鍋せぎり也、

鱧子煎

〔料理物語煮物〕は。も。の。子。い。り。　だしに鹽又はかけをおとし候、すも少しくはへ仕立候、はもはなますよりあつくつくり候、子もわたも入てよし

煎鳥

〔料理物語煮物〕い。り。鳥。　鴨をつくり、まづかわをいりて、後身をいれ、いりだし、たまりかげんしてに申候、いりざけもくはふ事有、せりねぶかくきたちなど入よし、すい口柚わさび、

鳧煎

〔易林本節用集加食服〕鳧熬。。(カモイリ)

〔大草家料理書〕一鴨煎鳥は、薄く切てよく鍋にて其儘いる也、但後に醬油酒を指て吉也、又時分によりては、青菜芹などを入ても吉也、仍大鳥小鳥同前也、

酒熬

〔易林本節用集食左服〕酒熬(サカイリ)

〔庭訓往來〕御齋之汁者、〇中略菜者、〇中略酒。煎。松茸、平茸、鴈煎等、隨レ體可レ引レ之、

酢煎

〔新猿樂記〕七御許者、食飲愛酒女也、所レ好何物、鶉目之飯、蓴眼之粥、鯖粉切、鰯酢。煎。

〔四條流庖丁書〕一酢入ノ事、今ノ人々ノ心得ニハ、ミソ不レ入ヲスバスイリト被レ申事如何ナルコトゾヤ、スイリト申ハ、鯉ニテモ鯛ニテモ差ミノ如ニ作リテ、水鹽カツホ酒入テ、能ホドニ煮テ參ラセザマニ酢ヲ指テ參スル也、是ヲコソ酢入トハ申侍レ、

〔料理物語煮物〕酢煎　だしに鹽ばかり入にる、出し候時すをすこしくはへてよし、　あちさばかつほのるいよし、

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事〕次之御伴衆貳百人前〇中略

二ノ膳〇中略す。い。り。

鹽煎

〔庖丁聞書〕一醬いりといふは、魚鳥共に摺醬にして置、出す時山のいもを湯引、たれみそを煮立候て魚鳥を入、一泡煮立いもを入、柚の皮を置出す也、

〔武家調味故實〕一ひしほいりには、頭魚を入べし、鳥の汁には不可入、〇中略一ひしほいりの事、骨をもりやう、何にてももりて、其上にかうしやう骨を三切、上下可置、當事は是ひしほ入りの汁といふ也、

〔よめむかへの事〕一きやうのせん、しるかけい、などまいり候、〇中略ひしほいり　山のいもをかはをすきて一寸ばかりにきりて、きじをつくりてたれみそにてしたゝめ候て、うへにあまのりをそくなり、わなし、

〔料理物語汁〕ひしほいり　うす味噌にだしをくはへ、きじを入仕立候、山のいものりなど入て仕候、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事
一しきの御飯之事、〇中略こづけの上にかけて參らする御汁は、ひしほいり等也、さてはたゝみの汁也、たゝみの汁とは、色々のうちな等也、

〔古事談二臣節〕二條帥長實著水干裝束、遊女目神崎君古曾ニイカヾ見ユルト被問ケレバ、目出度御座之由申之、重被問云、水干裝束ニテヨカリシ人、又誰ヲカ見哉云々、遊女申云、肥前守景家ト申人コソ見候シカト、詞未了前忽解脫云々、件景家水干裝束之時無雙、布衣之時似田舍五位、束帶之時ハ諸人咲之云々、常ハ小鳥柹ノ水干無文袴紅衣ヲ著テ、赤ツカノ刀ノマブタキニ貝摺タル差テゾ、家中ニハ居タリケル、最後ニ何事カ思置事有哉ト問人アリケレバ、無別之遺恨、但大殿大饗之時、山鳴ノ燒焦被召之時、山鳴ノナクテミヤマ鵐ノヒシホイリヲマキラセタリシ事ナン遺恨云々、

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻ニ付而次第、〇中略

脹煮

ジブ

献立〇中略

九献〇中略 ひしほいり

〔天正十年安土御献立〕於安土上様三河守殿御申献立〇中略

十六日御あさめし〇中略 與膳 ひしほいり

〔倭訓栞中編二十二不〕ふくだめ あはびにふくら煮といふは、脹の義也といへり、

〔嬉遊笑覧十上飲食〕脹煮は、料理物語に、なまこを大にきり、だしたまりふかせ、出しさまに入、其儘もることなり、すつぽうともいふ、鮑烏賊もよし、調味抄も此法にて、鮑いかの事なし、調味抄には、鮓の條に、ふくら煮は如常と有は、上のしかたをいふなり、今すつぽん煮といふは、此すつぽうにて土竈を専くふやうになりて名はまがひたり、

〔料理物語煮物〕ふくらいり なまこを大きにきり、だしたまりふかせ、出しさまに入、そのまゝもる事也、すつぼうともいふ、あわびいかもよし、

〔天正十年安土御献立〕於安土上様三河守殿御申献立〇中略

十五日晩御膳〇中略 ふくらいり

〔料理物語煮物〕じぶとは 鴨のかわをいり、だしたまりかげんして入、じぶ〳〵といはせ、後身を入申事也、

〔料理談合集〕名目の煮物の事

じぶ〳〵 鳥のあぶらかはをうすなべに入、いればあぶらにへ出る時、酒しやうゆおとし、鳥の身を入て、じぶ〳〵といふばかり煮て出すなり、 入合し、ぼりどうふなどよろし、

〔料理献立〕舞御覧

二ノ御三方

一御あへ物（御茶わんニ）　山椒みそあへ（かき）　一ちぶ（前同断）　栗（かも）　但御に物なり、ちぶと申儀、前同断古實有之故、

櫻煎

〔易林本節用集食服左〕櫻煎（サクライリ）

〔大草殿より相傳之聞書〕一さくらいりの事、先すましみそ一はいに、すめみそするゐのかさ一ツづつ合せて、能櫻には、くろいか又はたこ川すゞき、これを用也、すりやう口傳、すひ口は、ゆのは又は多はさんせうのこ、こせうのこをも用也、又櫻のつぼみを、花も同前さらのさきにかけて置なり、

〔料理物語煮物〕櫻煎は　たこの手ばかり、いかにもうすくきり、だしたまりにてさつとに申也、

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事〕九獻

けづりもの
まきするめ
櫻いり

松笠煎

〔庖丁聞書〕一松笠いりとは、鯛の躬を鱗形に切、筋違に刀目を入、湯びき候へば松笠に似る、たれみそなどにて煮也、

卯花煎

〔易林本節用集食服字〕卯花煎（ウノハナイリ）

〔庖丁聞書〕一卯の花いりとは、いかを切、薄たれにて煮なり、青味を入べし、

腸煎

〔世俗立要集〕一ワタイリ可食事

後鳥羽御宇ノ水無瀬殿ニテ、卿相雲客ノ中ニテ供御ノマイリシニ、仰ニイハク、飯ヲ汁ニツケズ、サキニシルノミヲクヒ、シルヲスヽル事ハマサナキ事也、タヾシワタイリヲスヘタルヲクハヌハ、ハシニテシルノミクヒタルヨリモ、ゾクヤウニテアル事ナリ、スエバチバサウナククウベシ、又女房ト帳臺ノ上ナドニテ食スル時クハヌハ、ヤナギノハムザウナリト仰アリキ、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一鯉のかしらなどを、わた煎の上にもる事は、内々の時の事也、若骨はかいしきのみと云て下にもる也、わたを御前によせてもるべし、子をばあながちもちゐざる也、

一女房の三獻の事、鯉のわた煎には、うをの左のひれを上に盛る也、おもむきのひれとがうする也、其次の女房にはとむきのひれを上にもる也、外むきと云は、うをの右ひれ也、おもむきと云は左のひれ也、きこしめす時むかひ給はおもむきと云也、なますをばうすみをまはしもり候て、うなもとのみを上にもる也、是は男には斯のごとし、女房には鱠のおはりにのしあはびちゞめて盛也、若は又けづりてもまはし盛にする也、かやうの儀はたゞ常に式三獻と云ごとくにする也、別に子細あるべからず候、

皮煎

〔易林本節用集加食服〕皮煎(カハイリ)

〔常盤嫗物語〕しゝ、とり、うさぎ、まみ、むじな、かはいりにしてくひたやな、

〔四條流庖丁書〕一カハイリノ事、雁ノ皮煎ナラバ、必木ノコ、シメヂ以下ノ物入ベシ、何ヲモ不入ヲバ、ス皮煎ト云也、皮イリト云事、雁鴿菱喰ナドニモ不限、魚ニハ鮭ニアリ、然間只皮煎ト計申事不可然、皮煎ナニト名ヲ指テ獻立ニモ有ベシ、鮭ノ皮煎ノ時ハ、少モ身ハ不入、皮計可成也、鳥ノ皮イリモ根本ハ皮バカリ也、

〔料理物語汁〕かわいりは　雁にても鴨にても、皮をいりだしを入、ほねをせんじ、なまだれ少さしてみを入、玄ほかげんすい合出し候、これも妻は時分の物、總別きの子は鳥汁にいつも入候てよし、すい口わさび柚、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿六日戊辰、今晩若州御袋様ヨリ御モタセ、御内儀様、御表侍從様御内不殘食、〇中略　蒟蒻牛房フト煮、鴨皮煮青菜入　肴色々、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衞門督義景亭へ御成事、〇中略

一於會所參ル進物幷獻立の次第〇中略　五獻　かはいり　御酌一式

モヽキ煎

〔武家調味故實〕一鴈のもゝきいりの事、もゝきのうちの皮をすきて、ほそくわりてうすびろに作

りて、酒と鹽と入てよくあへて、皮いりするやうに石鍋にているべし、鹽をすこし多入て、常の皮いりよりもいりすごし、さて取あぐる時、かふちのすをしぼりかけて進すべし、汁はきはめてしほからくしてわろし、

ウケミ煎

〔大草殿より相傳之聞書〕一河うそうけみいりの事、やきやういかにも能燒て、毛の一ッもなきやうにやくべし、うそをやき候時、石を二ッ三ッ火にくべてをき、うその腹をたてにわりて、わたをとりいだし、腹の內水を打候へば、腹の內のかくさき事もうせ候、其後腹の內の石を取いだし、こぬかを入て內外をよくあらふなり、うそのつくり樣は、うそのなかりのごとく、まさめにつくり候へば、すいく候つくり候ながさは、三寸四寸程につくる也、つくりたるを其まゝさかしほにつけてをく、又しるの仕樣はすましみそ一はいに、すめ味噌小わん一ッいれ、かつをとけしとを布の袋に入て煮だし、取あげて能時分にうそを入候、うそのうはをきには、牛房を四の一寸程にうすくへぎ、はりきりにしていそゝ也、すい口はうそのをゝ車切にきりて、鹽と酒にていりて、其上にさんせうをすりて、それをさか鹽にてこねて、いまのうその尾の車切の上に置て、汁の上にをくなり、うその尾はをぐるまといふ也、

炙物

〔新撰字鏡火〕焚、炙、熿、三形同、快雲、快奇二反、以物入火之鎮、保須、又阿夫留

〔倭名類聚抄魚鳥十六〕炙　唐韻云、炙、之夜反、又之石反、和名阿布利毛乃、炙宍、說文字從月火、

〔箋注倭名類聚抄魚鳥四〕文選樂府詩同訓、今俗呼也岐毛乃、

〔伊呂波字類抄飲食安〕炙アブリモノ、黃帝始燔肉爲炙、又說文云、燒肉也、从肉在火上也、　烘　耿已上同

〔下學集飲食下〕炙物(アブリモノ/ヤキモノ)

〔運歩色葉集同〕炙物

〔易林本節用集食服阿〕炙魚(アブリモノ)

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一やきもの　うき〳〵

〔倭訓栞中編一阿〕あぶる　萬葉集に炙をよめり、或は焙又烘をよみ、又炙をよめり、炙之也、晉せき、倭名抄にはあぶりものとよみたり、晉しや、新撰字鏡に炎燒などをよめり、

〔厨事類記一〕記云　晝御膳中○略

七御盤　御汁二坏土器　燒物二坏同

〔大草殿より相傳之聞書〕一やきうを、高さ五寸たるべし、うへをほそくすぎもりに用也、つくり樣のこと、うをのみのかたより、刀をなびけつくりて、すりびしほをかけあぶり用なり、あぶり樣は、めこの上にわらをぬらしおき、其上にみのかたよりかけあぶる也、

〔古事談一王道后宮〕或人云、鯖、雖爲良藥、不供公家、鯖雖賤物、備供御云々、後三條院ハ鯖頭ニ胡椒ヲヌリテ、アブリテ常聞食キト、範時語ケリ、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、酉剋節會、○任大臣節會、以藤原師實爲内大臣、中略、

大饗料理次第　納言以下中○略

四獻鳥羹鱠　次鷄頭草代臺立　次鮎燒物代臺燒

〔大草家料理書〕一あぶり貝は、醬油にて丸にて、少油でだす事も有、好次第に吉也、

〔料理物語海の魚〕名吉　かひやき　鮑　かひやき　辛螺(にし)　かひやき

〔料理物語獸〕鹿　かひやき　川うそ　かひやき　いぬ　かひやき

〔料理早指南大全初編〕卽席料理之部

鰒　貝燒　さい刀(かたな)付て出す　大あはび貝とも火にかけやく、かけしほ入ル、但し初手にかひを放す、

〔料理物語海の魚〕よなき　からやき　みるくひ　からやき　赤貝　からやき　鳥貝
からやき　ほたてがひ　からやき

〔料理簡便集〕燒物方
燒はまぐり　けし炭　松かさ松木雜木の火にて燒くべし、中に火をおこし、はまぐりの口を火の方へ向け、すもう場の土俵のごとくならべ立まわす、口を〆める故、目切て汁もれず、其時火ばしにてはさみ兩へらを燒也、

〔今昔物語三十〕品不賤人去妻後返棲語第十一
而ル間男十日許有テ、攝津ノ國ヨリ返リ上テ、今ノ妻ニ何シカ彼ノ奉リシ物ハ侍リヤト打咲テ云ケレバ、妻遣タリシ物ヤハ有シ、其レハ何物ゾト云ケレバ、男否ヤ小キ蛤ノ可咲氣ナルニ、海松ノ房ヤカニ生出タリシヲ、難波ノ濱邊ニテ見付テ見シニ、興有ル物也シカバ、急ギ奉リシハト云ヘバ、妻更ニ然ル物不見エズ、誰ヲ以テ遣セ給ヒシゾ、持來タラマシカバ、蛤ハ燒テ食テマシ、海松ハ酢ニ入レテ食マシト云フニ、男聞クニ思ヒニ違ヲ少シ心月无キ様也、〇下略

〔料理物語海の魚〕榮螺　つぼやき

〔料理談合集〕名目のやきもの丶部
つぼやき　さゞい、かきなど貝にてやきたるをいふ、さゞいのこしらへがたつねにする所也、又やきはまぐりなどもみなおなじ、あわびのかひやきもつねにする所なれば、仕やうは〆るさず、

〔鼎左秘錄〕榮螺の壺やき心得べき術
海濱にて榮螺を島やきとて燒なり、其とき其實貝をはなれ飛ぶこと五六間にも及び、もし人にあたる時ニ、甲にて傷付ること石弓のごとし、恐るべし、先さゞゐを燒んとおもふとき、鹽にても醬油にても殼の中へ入れ、小さき火を甲の上に置てのち燒べし、取たての生のさゞゐにても、飛

出ることなし、これさゝゐを燒秘法也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一にしのつぼいりの事、下にひばを鋪、其上にゆかい敷を敷、其上にしをもる也、高さ三寸たるべし、其上にふたをおひ候、にしのつくりやうは、わきのかつうを取て、まがりを切はなし、竪にうすくつくりよし、

〔四條家法式〕一大猷院樣○中略寛永三寅年九月六日、行幸二條御城、同十日還御、○中略同七日晩御本、○中略

辛螺坪煎

〔庖丁聞書〕一鷹の鶉を足計肴に出すを、ひるふさと云也、

一雉子の首計燒て肴に出すは、おのみを出といふ、

一同首骨を肴に出すは、山かけを出と云也、○中略

一鶉のやき鳥には、雨羽を切廣げ、其上ニ檜葉を置盛也、是を羽改敷といふ也、

一鴫の燒鳥に羽改敷はせず、柿の葉をしきもるなり、○中略

一雲入といふは、雲雀の燒鳥を盛時の故實也、春夏秋冬によりて口傳有、

一肴にうづらを出す時、鷹と網との替り有、鷹の鶉をやき盛出すときは、足を竪にもる也、網鶉は横にもる也、何時も頭は上なり、

〔武家調味故實〕一しぎあぶりて可ㇾ獻樣

別足二ッ上はし下はしをつゝみて、おしきに置て、こうばいの檀紙にて、をしきながらつゝみて可ㇾ用、是も雪の朝まいるべき物なり、あぶる事如ㇾ常、せなかをわりてかしらをば口むきにわるべし、かやうにしてあぶりて、足と上はし下はしとをつゝみて、わり目を上になして置なり、必雪の朝にてなくとも、冬はまいらすべし、足をも足の四ある鳥と云々、秘藏の秘曲なるべし、次若足を切て參らせよと仰かうぶる時は、しぎつぼに切やうに可ㇾ切、但ひつたれを下す事かなふまじけ

炰

れども、常はかやうたるべし、別足のおもむきをまいらせば、下はしを可献、つゝみたるすがた、○略下はおしき也、つゝみたるはこうばいだんし、かいしきの葉はなんてんぢく也、やき物にも尊者には別足の面向をまいらせて、上はしにても、下はしにても、一のこすべき也、猶口傳あり、
一別足つゝみて三十三刀ニ切様、口傳在之、鳥左をもむきに當也、但切事、外ニ十七刀、内ニ十三刀、上ニ三刀、少すぢかへて切べし、以上三十三刀なり、

〔北山抄〕三拾遺雜抄新任饗
延長八年正月四日、立作所進雉小燒荒鯛等、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、酉剋節會、○任大臣節會、以藤原師實為内大臣、中略、　大饗料理次第　納言以下○中略　三獻飯次　小鳥燒物

〔古事談〕二臣節九條民部卿顯賴弁官之時、有公事之日、早旦參陣、漸及深更之間、已臨飢、仍於床子座喚色示其由了、頃之雜色黑器ト云物ニ、ミソウヅノ毛立タル一盃ト、薯蕷ノ燒タル二筋トヲ持來テ與之云々、黑器物ヲバヒキソバメテ、皆吸クヒテ、只今ゾ人心地スルトテ、イモヲバワトノヨソヘトテ、授師光記大外云々、

〔料理物語〕燒物やき竹の子　竹のこのふしをぬき、中へかまぼこ玉ごまろにして入、かわともにやきてきり候、かまぼこの鹽すこしからめにしてよし、

〔倭名類聚抄〕十六魚鳥炰　禮記注云、炰豆々三夜木、薄交反○和名　裹燒也、

〔箋注倭名類聚抄〕四魚鳥禮運注、燒下有之字、按說文、炮毛炙肉也、毛傳義同、鄭意、毛謂燎毛、炮謂裹燒、不與毛詩同、

〔類聚名義抄〕四火炰亦炮字、ツヽミヤキ、アブリ物、　炮音庖、ツヽミヤキ、アブル、

〔倭訓栞前編十六〕つゝみやき　和名抄に炰をよめり、裹燒也と注せり、類聚雜要大饗に、追物鮒裹燒と見え、宇治拾遺に、天武の吉野にましますに、大友の妃たりし皇女、鮒のつゝみやきの腹に文をおし入て奉りたまふよし見えたり、

〔類聚名物考飮食三〕炰　つゝみやき

つゝみやきといふこと、いまだしるしとするものなし、或やごとなきかたの仰せられしは、今鮒の昆布卷などいふものあり、是物にみえしつゝみやきなる中の玉章などみえしこれにやと仰られしは、いかゞにや侍らん、今思ふに、毛萇が詩の傳に、以毛曰炰とみえしによれば、獸を燒に毛をも引ず、腸をもさらずして、そのまゝ燒をいふ也、これ多く祭祀に用ひしと見えて、鬼神は人とは異にして、生贄をもそのまゝ料理せずし奉れば、ことにこれを用る歟、皇朝にては中世より獸は用ひず、魚鳥をのみ用れば、ことに片岡鮒の炰は名高きもの也、これは腸を去ず鱗をもとらで、そのまゝに燒ば、やがて包燔といふならん、昆布卷とてする物は、燒にはあらず煮物也、つねに鮒などは鱗をさり腸をも去て燒に、さもせねばこそ、中に玉章は有といふことは、唐の雙鯉の腹中の尺素によせたるなり、今俗にも鮎鮒などをそのまゝ燒をば、土藏燒といふ、至りていやしき詞なれども、つゝみやくことの意はたがはざるなり、

毛詩　炰之燔之　毛萇曰、以毛曰炰、　文選第一西都賦班固　然後收禽、會衆論功賜胙、陳輕騎以行炰、騰酒車以斟酌、　注張銑曰、言收所獲之禽、會師衆以論功賜胙、賜其餘炰炙肉、言以騎行炙、以車載酒、

〔四條流庖丁書〕一包燒ノ事、鮒ノ五六寸計ナルヲ、能鱗ヲフイテ腹ヲ明、能洗テ、扨結昆布、串柿、クルミ、ケシ、此四色ノ外ニ粟ヲ蒸シテ可入、五色入テ腹ヲヌイクヽミテ薄タレニカツホ入テ、能ホドニ認テ、シホ酒シホ入テ、貴人へハ三ツ計、其外へハ一宛盛テ、胡椒入テ可參、此料理ノ事、四條家ニ

秘スル也、御門出ニハ尤目出度カルベキ事也、子細ハ天武天皇ト大友王子ト、御代ヲ爭給フ時ノ事ニヤ、天武天皇ヘ御敵ナスベキ事サマ〴〵書テ、餅ノ腹ニ入テ參ラセラルヽ間、御覽有テ即御謀共有ケレバ、御敵ヲ亡シヱテ御心ノ如ク成リシコト也、然間目出度御肴成ベシ、其後左大臣殿此歌ヲヨメルト申ナリ、

イニシヘハイトモ賢キカタヽ餅包燒タル中ノ玉章

又此肴出陣ナドニコソ同クハ參ラセ度ハ侍、腹ノ中ニ入色々ノ中ニモ、取分結昆布ヲイカニモ小クシテ入タル、是ヲ其時ノ玉章ニ表スル間肝要可成、其外ノ物ハ隨時可然物共ヲ可入、栗ヲ入ハ餅ノ子ヲ擧タル也、歌ニ包ヤキトヨメル所ヱニモノニ拵參スルコト口傳ニ有之可秘、

〔庖丁聞書〕一餅の包やき拵樣、六七寸許のふなの腹の中へ、結昆布、串柹、芥子、燒栗を入燒也、此肴は常に調進する事なし、

〔西宮記 正月 上〕臣家大饗

三獻後、雅樂發音聲、羞ニ垂立、裹燒、蘇甘栗、立作物等、

〔北山抄 三 拾遺雜抄〕大饗事〇中略

次羞飯汁物、四獻後羞裹燒、蒸立、

〔江家次第 正月 二〕二宮大饗

三獻在座公卿二人執坏給飯汁、〇中略近代不過三獻、蒸立包燒蘇甘栗等給之、

〔江家次第 正月 二〕大臣家大饗

次五獻同上　裹燒

〔類聚雜要抄 一〕母屋大饗

永久四年正月廿三日　內大臣殿〇藤原忠通　母屋大饗〇中略　追物、餅裹燒、蒸立、鳥足、汁鱠、是四種也、

〔定家朝臣記〕康平五年正月廿日、有₂大饗事₁、〇中略
五獻、侍從、宰相、左大辨、次裹燒、

〔大饗次第〕嘉禎二年六月九日
居₂熱汁、裹燒等₁、依₂康平例₁、今度可₂略₁之、

〔普廣院殿任大臣節會次第〕大饗之儀
次居₂裹燒₁、役人同前

〔宇治拾遺物語十五〕今はむかし、天智天皇の御子に、大友皇子といふ人ありけり、太政大臣になりて、世のまつりごとをおこなひてなんありける、心の中に御門うせ給なば、次の御門には我ならんとおもひ給けり、淸見はらの天皇そのときは、春宮にておはしけるが、このけしきをしらせ給ければ、〇中略御門〇天智病つき給則、吉野山のおくに入て法師に成ぬといひてこもり給ぬ、〇中略軍をとゝのへて迎たてまつるやうにして、ころしたてまつらんとはかり給ふ、この大とものわうじの妻にては、春宮の御女ましければ、父のころされたまはんことをかなしみ給て、いかでこの事つげ申さむと覺しければ、すべきやうなかりけるに、おもひわび給て、鮒のつゝみやきのありけるはらに、ちいさくふみをかきて、おし入てたてまつり給へり、〇下略

〔拾遺和歌集物名七〕つゝみ燒　　　祐見
わきもこが身を捨てしより猿澤の池のつゝみやきみは戀しき

〔新撰和歌六帖三〕ふな　　　衣笠内大臣〇家良
いにしへはいともかしこしかたゝぶなつゝみやきなる中の玉章

〔類聚名物考飲食三〕鮒の和布卷　　ふなのめまき
此ほどは妻にてまかるゝ伊勢守鮒となりてや口にのるらん

今案に、是はその比伊勢伊勢守貞親の妻の縁に引れて、政事に私有ことを悪みてよめる也、餅のめ巻は、是いにしへのつゝみやきの遺なるべし、

串焼

〔料理物語海の魚〕よなき　くし焼には、たまりに山椒のこをふり付てよし、　みるくひ　くしやき　赤貝　くしやき　ほたてがひ　くしやき同前よなき　蠣　くしやき

〔料理物語川魚〕はんざき　くしやき

〔料理物語鳥〕白鳥　くしやき　鷹　くしやき

〔當流節用料理大全〕焼物に用肴の有増

一鯖くしやき　一たいらぎ色付くしやき

〔四條流庖丁書〕一鳥ノ串焼ノコト、鳥ノ引埀ヲ串ニ差テ、アブリテ中ノ汁ヲ推出シテ、扨クルミヲ子バ〳〵トスリ付テ、カハクホドニ又アブリテ、直違ニ切テ可ㇾ参也、是ヲ串焼ト云也、

零餘子焼

〔厨事類記〕零餘子焼差物　鯉ノミヲ皮ニ二分許ツケテスキテ、ソレヲヒロサ五分許ニ切天串ニサス、スリピシホツケテアブルベシ、或説タルミチツケテアブルベシ或説云、サス事四切ニハスグベカラズ、盛コトハ又四クシナリ、串ノナガササラダケ也云々、或説云、ウチミノソバノミアヒノ所ヲキリイダシタルヲバ、ヌカゴヤキノミト云也、件ノミハ四切アルベシ、一ヲ四ツヽニキリテ、一串ニサシテ四ナラベ盛ㇾ之云々、

〔江家次第正月二〕大臣家大饗

居ㇾ穏座酒肴ㇾ略○註　次一両巡納言執ㇾ坏、殿上侍臣取ㇾ瓶子、　羞ㇾ零餘子焼芋粥等、

〔類聚雑要抄一〕一五節殿上饗目録保延元年、右衛門督家成進ㇾ五節ㇾ時、玄蕃頭久長調ㇾ進之、

居物次第○中略　次熱汁○追物小鳥　鵠零餘子焼○生瀬鼠

クリカラ焼

〔庖丁聞書〕一くりから焼といふは、鯛のひれを串に巻付焼て、亀足を付添肴に出す也、

杉板燒

〔貞丈雜記飮食六〕一くりから燒とは鯛のひれを串に卷付て燒て、絲足を付添肴などに出す也、貞丈按、背のひれを串に卷也、くりから不動の形のごとし、

〔料理早指南大全初編〕卽席料理の部

いなだ　杉板燒　いなださしみに作り、杉の板のうらにしほあつくぬり火鉢へかけ、さしみにせうゆつけて、右のいたの上にてやくなり、

〔料理物語燒物〕へ。ぎ。や。き。　右○いりやきのごとくつかまつり、杉のへぎにて、一枚ならびにをきやく事也、

炮烙燒

〔料理山家集〕鹽物魚調理之部

炮烙燒　鹽引の鮭其まゝ大さいの目にきり、ほうろくに入、酒ばかりにて煮出し、玉子を打わり、かきませて、上にかけてとぢるなり、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

焙ろく燒　ほうろくへしほをもり、魚は何にてもしほの上へならべ、又ほうろくをふたにして、上下に火を置てやく、

鋤燒

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

鋤やき　鴈鴨かもしかのるい、つくりたまりにつけおき、古く遣ひたるからすきを火の上に置、柚のわを跡先におきて、鋤のうへ右の鳥るいをやく也、　いろかはるほどにて、しよくしてよし、

濱燒

〔倭訓栞中編二十波〕はまやき　鯛などを鹽をやく釜の下に生ながら土にいけて後燒なり、其味至てよろし、よて是を賞せしなり、

〔料理物語燒物〕はまやき　大鯛のうろこばかりふき竹にてはさみ、かたなめを入、鹽をふりやき

候て、さか鹽ニかげをおとしかけ候て出し候也、

〔料理物語海の魚〕鯛はまやき

〔料理物語川魚〕鯉はまやき　鱒はまやき

〔料理談合集〕名目のやきもの丶部

はまやき　土間へ瓦を立ならべ、鯛をよくあらひ、土間へ志ほをあつく敷、上へ鯛を置、上より瓦をふたにして、跡先も瓦にてふさぎ、炭火を多くくわらの上よりかけて、むし燒にしてやき上、さてこてを火にやきて、かつ手よき所へやきめを付るなり、但しきうなる時は、大竹ぐしにさし、長ひばちのふちへ立かけてもやくなり、それはりやくしたるやきやうなり、

〔料理簡便集〕燒物方

濱燒鯛は、鹽がまある處にて燒上たる鹽の中に、鯛を埋み置、冷て取出す事也、大なべニしほ五六升水一二升入、火をたき水氣さりたるとき、鯛を埋み火を引、おきばかりにして暫く置、冷して出す、鱗は不去、腸ばかりさるべし、生姜醤油添出ス、鹽がま燒玉子鯛と同方也、これは小なべニしほ五合水三合ばかりニても出來る也、

〔饌書〕鯛魚〇中略此物宜生、宜炙、宜蒸、宜煮、又宜糟豉麹鹽、食方甚多、然欲知其眞味、莫若濱燒潮烹打生三方、濱燒言鹽鍋炮蒸、潮烹言鹽湯清煨、其法至簡而愈見其美、脂味之濃可知、

〔屠龍工隨筆〕濱燒は、夏月には生魚あさる故にて、はまにて鯛を燒て、京へ送りたるをもてはやして、京より云出せる名なるべし、今も夏の間は、燒たる鯛計を京へは大坂より來るなり、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月五日丁未、雪雨持病指發御本所ヱ不參、筑前、安田周防、牧掃部、小山田主膳持病見舞、藥飯、大根フトニ、鯛濱燒、小鳥燒、酒出ス、

〔見た京物語〕一鯛を青竹にはさみ燒て賣る、多く堺より來るよし、是濱燒なるべし、此の外堺のい

りものとて、小肴を鹽にし籠に入れて賣る、

苔燒

〔大草家料理書〕一鯛の苔燒と申は、わたをぬきて、皮をむかずに藥にて卷候て、上に壁土を塗付、火中にくべて燒也、則口より竹を指こみ、竹より醬油をさし候也、

マクリ燒

〔料理物語燒物〕まくりやき　たいをおろしうすくきり、しほをうち候へてやく事也、

木芽燒

〔料理物語燒物〕木のめやき　しそに鹽を付、ゆの葉にてつゝみ、そのうへをかみにつゝみ、むしやきにして取出し、かけしるをかけ出し候也、

土藏燒

〔料理談合集〕名目のやきものゝ部

土藏やき　魚は何にてもする、さんしやうみそつけてやく事なり、魚のうへをぬるゆへにかくいふか、

〔類聚名物考飲食三〕炰　つゝみやき〇中略

今俗にも鮎、鮒などをそのまゝ燒をば土藏燒といふ、至りていやしき詞なれどもつゝみやくことの意はたがはざるなり、

鐵炮燒

〔料理談合集〕名目のやきものゝ部

てつほうやき　これも右〇土藏燒に同じけれど、とうがらしみそにするをいふ也、

精進のてつほうやき　といふは、竹の子かはのまゝなまにてねをきりはなし、内のふしをぬきて、さかしほにたまりをくわへつぎこみ、切口を大こんにてふさぎ、わらばいの内に入てやく也、やけたるころ出し、かはをむきてきれば、内へつぎたるしやうゆよくしみて、甚こうみ也、

但し竹の子あたらしければ、ひとしほよし、

蒲燒

〔書言字考節用集服食六〕樺燒（カバヤキ）〈本朝俗、炙二鰻鱺一、則色紅黒有レ似二樺皮一、故云爾、〉

〔料理談合集〕名目のやきものゝ部

椛(かば)やき　うなぎ、はも、さより、沖さより、ふかなどのるい、長くきり、小ぐしにさしてやく事也、近來かばやきといふは、うなぎよりいひ出たるやうに思ふなれども左にはあらず、かばやきといふは、紀州よしの山のふもとにて、椛のかはをすきて、竹のくしのわりかけにはさみてうる、そのさくらのかはをかばといへば、その形に似たるより、かばやきといふなり、去かれば何にても右のなりにしたるは、すでにかばやきといひて去かなり、

〔近世事物考〕蒲燒

當世うなぎをさきて燒たるをかばやきといふ、其製昔とはかはれり、昔は鰻を長きまヽ丸でくしに竪にさして、鹽を付燒たるなり、その形河邊などに生たる蒲の花のかたちによく似たる故に、かまやきとは云しなり、今世の製はいと近き頃より初る、今の形にては名義に叶はねども、名は昔のまヽに呼ぶなり、

〔本朝世事談綺 一飲食〕樺燒

鰻のやく加減、紅黑の色なるころをよしとす、其色その狀ともに樺皮に似たるを以名とす、

〔傍廂 一〕かまぼこ　かばやき

蒲燒も鱣の口より尾まで、竹串を通して鹽燒に去たるなり、今の魚田樂の類なり、さるを今春より開きて竹串さしたるなれば、鎧の袖、草摺には似れど、蒲の穗には似もつかず、名義を失へれど、味は無雙の美味となれり、これはいにしへにも遙にまされり、わきてこの大江戸なるを極上品とせり、

〔松屋筆記 九十六〕蒲燒(カバヤキ)は香疾燒(カバヤキ)

かばやきといふ名目、文祿三年卯月八日、加賀中納言殿へ御成記に、かばやき云々、東海道名所記二(巻十五丁ウ)駿河の新田の條に、此所にてうなぎのかばやきをうる云々、按に新猿樂記(六丁ウ)七御許

の段に、香疾大根とあり、蒲燒と書は誤にて、鰻鱺の香疾燒(カバヤキ)の義なるべし、

〔尨礫雜考 二〕香物　かまぼこ　蒲燒

又鰻鱺のかばやきは、右の香疾(カバヤキ)の意なりといへる人もあれど、そは誤なり、又雍州府志の、鰻鱺魚の條に、近江國云々、其下流宇治川之所取亦美、以其形肥大稱宇治丸、燒而用之、是謂樺燒、其所燒之色、紅黑而似樺皮之謂也、といへるもみだりなる臆說なり、かばやきは蒲鉾の形によりて名付たる也、○中略 さてかばやきの名も、蒲の穗のかたちによりたりといふ證は、大草家料理書に、宇治丸はかばやきの事、丸にあぶりて後に切なり、醬油と酒と交て付るなり、又山椒味噌つけていだしてよき也、といへるにて、その形をおもひ見るべし、昔の質素なることみなかくのごとし、(今は田舍にてはうなぎなまずなど、みな筒ともに煮もし燒もするなり、又京師にては江戸にていはゆる長ざきにして、やきたる後に切ること常也、これも古風の存れるなるべし、おもふに萬葉集に家持石麻呂贈答の歌に、うなぎのこと見えたりそのころはいかにしてくひけんおぼ束なし、)ある人おのが此說を難じていはく、がまの穗をかま鉾といひ、肉羹のそれにかたどりて造れるを、直にかまぼこといへれば、蒲燒も淸てかまやきといふべきを、さいはざるはいかにぞや、かつかまぼこも、本はかもじ濁りていひたるなるべし、蒲は濁りてがまといへばなり、さらんにはいよ〳〵かばやきに違しといへり、こは蒲をがまと濁るが正しきと思へるより、か〻るひがことをいふなり、凡言のはじめを濁るは古例なし、蒲もすみてかまといへるは、かまぼこ即その證なり、(蒲原蒲生などは、今もすみていふ也、)又かまをかばといふは、蒲の御曹子などおもふべし、この例は斑をむちとよめると同じ、かばかりのことをもしらで難じたるはをし、

〔大草家料理書〕一宇治丸かばやきの事、丸にあぶりて後に切也、醬油と酒と交て付る也、又山椒味噌付て出しても吉也、

〔鈴鹿家記〕應永六年六月十日庚申、當屋鈴鹿勝昌定師次男定好弟、始テ神事ヲ勤、御本所へ赤飯荷

桶一手、酒干飾壹連、上座敷十四人朝振舞、汁、鱸（スマシ）生（コンブ）仁物（イリコ　コンニヤク）鱠、（ハエ　アサ瓜）（シヤウガ　クラゲ）引テ指身、鯉（イリ酒　ワサビ）鱠、カ。バ。燒。鮒スシ、カマボコ、香物、肴種々、臺物五ツ、

〔文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事〕一御湯漬〇中略御二〇中略かばやき

〔風俗文選六〕飲食色欲箴　許六

燒蛤の馨しきには、胡椒の粉の鼻に入たるがうれし、かばやきの匂ひ、風流にはあらねど、うまき匂ひとやいはむ、

〔理齋隨筆三〕鯛のこけは大根にてこする時はこと〴〵く落るとぞ、また鰻鱺を殊の外味よくす、るには、生たるを地にいく度も打付うちつけ殺してかばやきにすれば、其風味格別に成ると、併生を殺すは、いづれおなじ事ながら、其味をよくせんとてかゝるさまをせん事、餘りむごき趣なるべし、君子庖厨をだに遠ざくいはん哉如斯わざをや、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕宇治丸は鰻鱺の鮓にて、古く名高きものなり、今の人うなぎに醋を忌といふは、いつの頃よりいふことゝも聞えず、調味抄繪に用べき魚云々、鰻やきて細く作り、蓼酢おろし大根芹うど栗生薑ぼけの酢大にいむべしとあり、唯木瓜の酢を忌を、常の酢もいむやうに誤りしなり、うなぎを燒て賣家むかしは郭の内にはなかりしとぞ、新增江戸鹿子、寬延四年撰深川鰻名產なり、八幡宮門前の町にて多賣云々、池の端鰻、不忍池にて取にあらず、千住尾久の邊より取來る物を賣なり、但し深川の佳味に不及といへり、此頃迄いまだ江戸前うなぎといふ名をいはず、深川には安永頃いてうやといへるが高名なり、耳袋に、濱町河岸に大黑屋といへる鰻屋の名物ありといへり、天明頃の事にや、これらや御府內にてうなぎやの初めなるべし、京師も元祿頃迄よき町にはかばやきなかりしにや、松葉端歌に、朱雀がへりの小歌に、松ばら通りのかばやきはめすまいかと卑きものにいへり、

〔浪花の風〕鰻鱺蒲燒とは製すれども、其調理少しく違ひ、醬の鹽梅等、土製のものは江戸人の口には適し難し、されども二十年來のこと、今よし谷町に菱富、又は加賀重杯と稱する鰻店出來て、此二軒はもと江戸人の出せし店のよし、調理全く江戸と替ることなく、魚もよろしく江戸人の口にも適することなり、

〔浪花襍誌街迺噂一〕鶴人、面白いおはなしだ、初て聞やした、イヤ、此地の鰻を味って御覽じたか、江戸のやうに竹の串へは指やせん、金串へさして、出すときに串をぬき、皿へはとらずに大平へもりやす、千長、へ、引ソレハおつでムりやすキ、三谷の重箱もそれから思ひついたやつと見えやす、こちらのは風味はどふでムりやす、鶴人、隨分善うムりやす、網島の鮒與、せんばの取久など、きては中にも喰やす、

〔奴師勞之〕鰻鱺に酢は毒なりと關東にてはいふに、長崎にては浦上のうなぎを酢味噌にてあへて喰ふもをかし、うなぎを一斤二斤とて、死うなぎをさげて來るをみしなり、

〔一話一言四十〕神田旅籠町名主中村氏書留抄書寅〇享保七年八月九日茶屋有之町々名主へ御尋、
一うなぎをからし酢にて給、三人相果候由之事、
　草按、近來鯉之差身をからし酢にてたべ即死のよし、長崎にてはうなぎを酢味噌に和へて食もをかし、

〔南畝莠言上〕世俗鰻鱺に山椒をそへて食ふ事、證類本草云、食醫心鏡に、主五痔瘻瘡殺蟲方、鰻鱺魚一頭治、如食法切作片、炙著椒鹽醬調和食とあり、本草綱目引書に、食醫鏡とはあれども、此事を漏せり、

〔皇都午睡三編下〕宇治丸と云は、鰻鮓にて價金百疋の由人々云傳へたり、中々左樣の價にては是なきとぞ、近年大坂中の島の何某と云ふ富貴なる人、出入の幇間を召連れ京都へ上り、數日逗留

の内、或日宇治見物に行しに、かの幇間が旦那宇治丸立とはいかゞと云ふに、いかさま來たこそ幸ひ、よきに計らへと有に、心得候とて、菊屋とやらん料理屋へ至り尋ければ、亭主出て、宇治丸御所望に候やと云に、いかにも所望なりと云ふ、然らば奥へお通り下さるべしと、座敷へ伴ひ、扠家内の樣子甚混雜の體にて、やがて亭主上下を著し座敷に出て、先以て大慶の段有難き旨一禮をのべ、夫より盃出て、鉢物類あれこれ出せども、鰻はかつて有ざればいかゞと思ひながら、良久しく待しに、漸く細き鰻二本燒て出したり、され共つゞひて持出る體もなければ、今少し澤山に出し候へといへば、畏り候とて、又餘程隙入りて三本燒て出しぬ、是にて茶漬など喰ひ、酒も納めて拂ひの書付を取らんといへば、亭主お心持次第下さるべしと申に、夫にては如何なれば、是非直段聞せ候へと再三尋ねしかど、兎角御心持次第と計り申す故、かの幇間亭主を片隅へ呼び、内分にて尋ねけるに、是迄かやうなる格もあらんに、心持といふは大體いか程なるやと、亭主云ふ、是迄の格を申さば、金廿兩又卅兩申受候、至つて過分なる心持に申受候は、五十兩も御座候といふに驚き夫は何故左樣に高直にやと問ふに、いかにも高直なる譯申さんと、裏の小屋へ連行き見せけるに、大牢切桶に鰻數杯あり、亭主ゆびざして云、斯の如く宇治中の鰻を丸で買取申候、去によりて宇治丸と申傳へ候、此内にて幾三五本目利仕り、料理致し差上申候、殘りの鰻は此宇治川へ殘らず放生いたし候なり、右の樣子候へば、施主の御方所望成され候こと甚稀に候へば、私祖父の代に兩度、親の代に、一度御座候まゝにて、私の代にては、今日が初に候、元より此義に付、口錢世話錢申受候儀は曾て是なく候、只私の身に取て外聞にて候へば、いか程にても御心持次第つかはさるべしと申にぞ、據なく亭主を京都宿へ連歸り、數十金を渡しかへされしと也、

〔江戸名物詩初編〕深川屋蒲燒外神田仲町加賀原前

蒲燒名物深川屋、魚切年中休日長、壹歩鰻鱺幾一皿、喰來風味異尋常、

田樂燒

傳法燒
義濟燒

〔江戸名物詩初編〕森山蒲燒

水道橋外住二水灣一、蒲燒評判久二世間一、此家風景自然好、意外有レ森又有レ山、

〔江戸流行料理通大全二編〕四季燒物之部

夏　鱸かばやき〇中略　海鰻鱺（あなご）かばやき

〔江戸流行料理通大全三編〕慈姑蒲燒

一くわゐをよく摺おろし、うどんの粉を少し入れ、淺草海苔にのべ、油にてあげ、串をうち蒲やきに燒なり、

〔倭訓栞前編十七〕でんがく　俗間豆腐の製に田樂といふは、田樂法師の竿に上りて踊る貌に似たるをもて名を得たりといへり、禁裏にて御煤拂にて用ゐさせらるゝ也、

〇按ズルニ、豆腐田樂ノ事ハ、豆腐篇ニ詳ナリ、

〔料理物語海の魚〕鯛は　でんがく　養魚（よか）は　でんがく　王餘魚（かれい）は　でんがく　ふくたう　でんがく

〔料理物語獸〕狸　でんがく山椒みそ　猪　でんがく　熊　でんがく

〔當流節用料理大全〕御成式正獻立

一あわびでんがく山椒みそ　小角八寸

〔時慶卿記〕慶長八年十二月十七日、御番時直勤、女院御所ヨリ御所ヘ御田樂被レ進由候、

〔四條家法式〕一大猷院樣〇中略寛永三寅年九月六日、行二幸二條御城一、同十日還御、〇中略同七日晚、御三〇中略　御肴フリ〳〵、貝田樂、アミ、短册海苔、海茸、烏頭目、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部〇中略

傳法やき、後とうがはらけにねぎの白ねせんに打てしき、火にかけすこしやけたる時、かつを

まぐろのるいをさしみの如くつくり、上へならべやきて、いろのかはる時にかへし、又たちこしらへ置てかける也、

義清やき　すりみに山いも玉子の白み又ほ入てより、四角によせてなりづくり、燒なべにごま油引てやく也、

但し片めんこがし、片めんきつねにすべし、☒如此切て、■如此うち違てもる也、

油燒

〔料理物語海の魚〕鯿　あぶらやき

ゴサイ燒

〔料理物語海の魚〕鰆　ごさい燒

鬼ガラ燒

〔料理早指南大全初編〕卽席料理の部

海老　鬼がら燒　二つに割て、かしらよりせうゆさしてやくなり、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

鬼がら燒　いせゑび、車ゑびがさみのるい、かうともにさん又やうせうゆのつけやきにする事也、

合燒

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

合やき　さより、かます、すばしりなど、ひらき、ほねをぬき、身のかたへ玉子の白をぬり、二まい打あはせて、又ほをふりてやくなり、

小口とふちとをきり、角どりていかやうにも切、

煎燒

〔料理物語川魚〕鮭　いりやき

〔料理物語獸〕鹿　いりやき　兎　いりやき

〔料理物語燒物〕いりやき　鴫を大きにつくり、たまりかけをきて、かわをいり、身をはさみ入、なべにて一枚ならびにやく事也、あまりに又るなくば、かけ置たるたまりすこしいるべき也、

〔當流節用料理大全〕燒物に用肴の有增

一こちいりやき

白燒

〔當流節用料理大全〕御成式正獻立　三之御膳

一大鮎　白燒かけ汁　大皿入ず

鹽燒

〔料理物語燒物〕あらしほやき　鮎に志ほばかりつけやきて、かけしるさかしほにかげをおとしかけ出し候也、

〔料理談合集〕名目のやきもの丶部

あらしほやき　あぢ　こはだ、ふな、あゆなどのるい、白志ほにしてやき、かけじほして出ス事也、大こんおろしもよし、

〔當流節用料理大全〕燒物に用肴の有增

一石かれいしなやき

〔江戸流行料理通大全二編〕四季燒物之部

夏　江珧柱鹽燒

付燒

〔當流節用料理大全〕燒物に用肴の有增

一あはびにして付やき　一擧經やき醬油付　一さよりやき醬油付

〔今昔物語二十八〕左大臣御讀經所僧醉茸死語第十七

今昔、御堂ノ左大臣ト申シテ、枇杷殿ニ住セ給ヒケル時ニ、御讀經勤メケル僧有ケリ、名ヲバ□□トナム云ケル、□□ノ僧也、枇杷殿ノ南ニ有ケル小屋ヲ房トシテ居タリケルニ、秋比童子ノ童ノ有テ、小一條ノ社ニ有ケル藤ノ木ニ、平茸多ク生タリケルヲ、師ノ取リ持來テ、此ル物ナム見付タルト云ケレバ、師糸吉キ物持來タリト喜テ、忽ニ汁物ニ爲サセテ、弟子ノ僧童子ト三人指合テ、吉

色付燒

ク食テケリ、其ノ後暫クアツテ三人乍ラ俄ニ頸ヲ立テ病迷フ、物ヲ突キ難堪ク迷ヒ轉テ、師ト童子ノ童トハ死ヌ、弟子ノ僧ハ死許病テ、落居テ不死ズ成ヌ、卽チ其由ヲ左大臣殿聞セ給テ、哀ガリ歎カセ給フ事无限シ、貧カリツル僧ナレバ、何カヽスラムト押量ラセ給テ、葬ノ料ニ絹布米ナド多ク給ヒタリケレバ、外ニ有ル弟子童子ナド多ク來リ集テ、車ニ乘セテ葬テケリ、而ル間東大寺ニ有ル□□ト云フ僧、同ク御讀經ニ候ヒケルニ、其レモ殿ノ邊近キ所ニ、某僧ト同ジ房ニ宿シタリケルニ、其ノ同宿ノ僧ノ見ケレバ、□弟子ノ下法師ヲ呼テ私語テ物へ遣ツ、要事有テ物へ遣ニコソハ有ラメト見ル程ニ、卽チ下法師返リ來ヌメリ、袖ニ物ヲ入レテ、袖ヲ覆テ隱シテ持來タリ置クヲ見レバ、平茸ヲ一袖ニ入レテ持來タル也ケリ、此ノ僧此ハ何ゾノ平茸ニカ有ラム、近來此ク奇異キ事有ル比、何ナル平茸ニカ有ラムト、怖シク見居タルニ、暫許有テ燒漬ニシテ持來ヌ、□□飯ニモ不合セテ只此ノ平茸ノ限ヲ皆食ツ、

〔松屋筆記九十六〕汁物、燒漬、附燒、煎物、
今昔廿八の十七語に、〇中略平茸ヲ燒漬ニシテ持來ヌ云々、燒漬ハ今俗付燒(ツケヤキ)といふ是也、

〔料理談合集〕名目のやきもの丶部
いろ付やき　魚にてもとうふにても、其外松だけ長いものたぐひにても、玄やうゆに酒しほくわへ、うすくつけやきにする事をいふなり、何によらず醬油つけやく事也、うへにけしなどふりても吉、

〔當流節用料理大全〕御成式正獻立
一めざし色付燒　小椎八す

〔當流節用料理大全〕四季常體料燒獻立の事
御夜食〇中略引而　一燒物眞がつを色付やき

紅毛燒

〔料理早指南大全初編〕卽席料理の部

鯛をらんだやき　切身にして串にさし、玉子くだきかきまぜ、かけながらやくなり、　玉子にすこし味付る、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

紅毛(をらんだ)やき　鯛のおらんだやきは、仕やうせんへんにいふなり、但しいづれも同じ事ながら、すばしりのせびらき、あひなめ、かながしらのたぐひは、ひらきてやきて出スには、まづ玉子をやき、なべにてうすくやきおき、何の魚にても、せびらきにしてすこしひどり、身のかたへ玉子の白みをぬり、うすやきにしておきたる玉子をはり付てやき付け、魚のかたに玉子のまわりを切てとる也、

但し魚には下しほして、すこし日にほしたるよし、

カステラ燒

〔料理談合集〕名目のやきもの、部

かすてら燒　すり身に玉子おほく入、燒なべ入、上下より火をおきてやくなり、しほかげんよくすべし、

別足

〔運歩色葉集　邊〕別足(ベツソク)〈雉別足事也、三條院御時、於交野雉取鷹、尋鷹逸物合之、雉一足也、院曰別足也、左足也、庖丁而獻之、今習之、〉

〔易林本節用集　邊氣形〕別足(ベツソク)鳥

〔厨事類記〕鳥足ハ、或説云、鳥ノ右ノ別足也、ヤキテフシヨリ切テ、薄樣ニテツヽミ、ミヲモルベシ、フシヨリ上ハワリテキリカサ子ヲソバニモル、前ヲキウシロヲキトテヲク也、故實云、晴ノ御膳ニハ、ユデヽモリタルガヨキ也、或説ニハ左足ヲモルベシト云々、

今案或包丁云、鳥左鯉右トテ、鳥ハ左ヲ賞シ、鯉ハ右ヲ賞スト云々、依此說歟、或云、鳥左鯉右トハ、鳥ハ左ヨリキル、鯉ハ右ヨリヲロスガユヘ也、紀久信家ニハ左足ヲモルト云々、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一れうりする人心得べき事、魚鳥はあぢはいよき所を、主人にも又上座の人にも參らすべし、鳥の燒物は別足のみを前盛にして、ひたゝれの身をばうしろに盛なり、べつそくはあぢはいのよき間、先まいらせべき爲也、秘事、いかのみも雪まろばしの骨とて、羽節の骨を上に盛也、是もあぢはいよき所を參らせべきため也、鷹を取飼時、山わすれの筋をかふと云も、此羽ぶしの筋のあぢはいのよき間、山にわけ行べき心をわすれてなづくゆへ也、又白鳥鴈なども別そくの身とわたは、あぢはいのよきが故に、上方には參らすると云也、鯛の汁も首の身をば上方にまいらするゆへは、目とくちとの間べつしてあぢはいのよきが故也、

〔四條流庖丁書〕一鳥ノ別足ト云事、別ナル足トハ如何ナル事ゾヤ、朱雀院ノ御時トカヤ、足ノ四有鳥アリ、其御代天下太平ニシテ目出カリシ也、ソレヨリコソハ、別足トハ申傳キ、今モ雲雀ニテモ鶉ニテモ、足ヲ立テ盛時、賞翫ノ人ナレバ足二立べシ、其外ハ足一立ニテモ不ㇾ苦、天子或京鎌倉ノ將軍ナドヘハ、足ヲ四立ルコト自然ニ有ㇾ之、是モ別足ノ心ニテ、天下ヲ祝タル心也、然ニ無二左右一四立ル事不ㇾ可ㇾ有ト云々、雲雀ノ足ヲバ後爪長ヲ一殘シテ、殘ノ爪三ヲバ切捨べシ、鶉ヲバ足ヲモ爪ヲモ其儘置べシ、雲雀ヲバ爪一殘シ、鶉ヲバ足ヲ其儘置事口傳コトナル事ニテ有ヲ、道ヲ不ㇾ知者共、小鳥ナラバ足ヲ可ㇾ立事トヤ推量仕テ、鶉其外小鳥ノ足ヲ立ル事共口惜事也、

〔四條流庖丁書〕一鳥ノ燒物ノ事、女ニハヒツタレヲ上ニ盛べシ、男ニハ別足ヲ上ニ盛べシ、引垂ハ陽、別足ハ陰也、然ニ陰ニハ陽ノミヲ參也、陽ニハ陰ノミヲ參スル也、口傳有ㇾ之、和合ノ心也、

〔北山抄三拾遺雜抄〕大饗事

裏書　新任饗〇中略

三獻殿上四位執ㇾ之　居ㇾ飯居二汁物一汁鱠　鳥足箸下〇註略

四獻〈以下公卿取之、雉別足、〉莖立 生鮑

引垂燒

〔四條流庖丁書〕一鳥ノ引垂燒ト云事、雉子ノ引垂ヲ燒時、身ノ中ニ赤ミ少宛有樣ニヤキ、切之參スル也、是引垂燒トハ、見給ハデナマヤキナルナド思テハ如何、昔如此申定、又自然鳥ノヤキモノヽ味スク覺事アリ、酒ヲカケテ鹽ヲ振テ燒タル鳥必スクナル也、當流ニハ水ヲカケテ鹽ヲ振可燒也、

〔庖丁聞書〕一雉子に引たれと躬といふ事有、雉子は胸をさき中ゆへ、さきたるを引たれと云、ひほねに殘りたるを躬といふ、餘鳥も是に准じていふ也、

丸燒

〔新猿樂記〕七御許者、食飮愛酒女也、所好何物、〇中略 鮪粉切、鰯酢煎、鯛中骨、鯉丸燒、

〔料理物語〕〈鳥〉雉子 丸やき 鳩 丸やき

鴫壺燒

〔武家調味故實〕一しぎつぼの事

つけなすびの中をくりて、しぎの身をつくりて可入、身をば大略のこすべからず可入なり、かき〈柿〉のは〈葉〉をふたにしてからぐる事あり、わらのすべにてからぐる也、いしなべに酒を入て煎べし、くはしくは別本に有之、折びつにみゝがはらけにいためじは置て可獻、

但〈しぎ二にてしたゝむべし、さてこそ別足四はあるべけれ、必雪の朝にてなくともまいるべし、〉

雪の朝まいる物なり、御前にてこの折びつを火にたきて、あたゝめてまいらすべし、みゝざらにいためじは置て、折びつの中の前に置てまいらすべし、

折びつは口四寸五分、高サ二寸三分、足ナシ、下座は折敷也、是は雪の朝まいるべき間、折びつを可給物也、かはらけのあるはつけなすびなり、柿葉二枚ふたにしたる也、ふたの上にしぎの下は、しをさしたり、但わけてまいらするときに、別足をばのこすべし、口傳、候べき所は別足四、ひつたれ少々可入也、分てまいらする時は、ひつたれ三切、別足一アリ、置て可獻、但したゝむべき樣料理口

鴫燒

傳の卷に委有之、
〔庖丁聞書〕一鴫壺燒と云は、生茄子の上ニ枝にて鴫の頭の形を作りて置也、柚味噌にも用、
〔大草殿より相傳之聞書〕一鴫のつぼいりのつぼは、なすび本也、なすびをへうして木にてもひきてする、其時は金銀にみがき、ろくをやうこんをやうにて、いろへたるものにて候、なすびの時はなすびのまゝたるべく候、其時はみがくまじく候、なすびのつけもとふたになり候、いかにもみのりてこはくあるなすびをする也、
〔大草殿より相傳之聞書〕一鴫のつぼいり扱したの〇したの三字恐誤是も本膳二三膳の中に參るべし、中より外にはかつてすゆる事有間敷候、集養の樣は、これもめしきこしめし候時は、集養なき事にて候、御銚子あがり一二へん參りたる時、左右の座中を見合て、右の手にて鴫のつぼいりの臺を取あげ、左の手にすへ、目まはりにまはし鴫の口と我とむきあふやうにして、又本のごとく取直し、右の手にて御おし、右の手にてつぼいりのふたに有花を取、左の手に持たる鳥をさげ、花をすこしかんするやうして、我が右の方へ二の膳の前たゝみにをき、其後左にもちたる臺を右にて取、是もこの二の膳のたゝみにをき、扨又つぼをとりおろし、鳥の右の羽がいを、つぼのあたりにをき、鳥の足をひとつに取て、取たる羽がいのあとに、爪さきを我が前になして置、其後つぼのふたを取、臺の右のふちにかけをくなり、其後鴫のみをつぼより羽がいの上にうつし、つぼを本のごとく臺にをき、花を右の手に取、つぼの中にいけ、又右にて臺をとりあげ、かんずる心もちして、左の手をつき、右の手にて本所へをくべく候、其後羽がいともに持あげ、左の手にすへ集養あるべく候、鴫の羽ぶしをうつむけ、鴫の臺の下にをく也、
〔尨礫雜考二〕鴫やき　たぬき汁
今の茄子の鴫やきといふものは、鴫壺燒といふことより轉れるなるべし、庖丁聞書に、鴫壺燒と

雀焼

雉焼

云は、生茄子のうへに、枝にて鴫の頭の形をつくりて置也、柚味噌にも用とあり、されどこれもやや後の製なり、猶古くは武家調味故實に、しぎつぼの事、つけなすびの中をくりて、しぎの身をつくりて可入、柿葉をふたにしてからぐる事あり、わらのすべにてからぐる也、いしなべに酒を入て煎べし、折びつにみゝかはらけにいためじほ置て可獻云々、折びつは口四寸五分、高サ二寸三分、足なし、下座は折敷也云々、かはらけの上にあるはつけなすび也、柿葉二枚ふたにしたる也、ふたの上に鴫の下はしをさしたり云々とあり、此書は天文四年の奥書あり

〔料理物語 焼物〕鴫やき　なすびをゆで、よきころにきり、くしにさし、山椒みそ付候てやく事也、

〔風俗文選 六〕飲食色欲箴

ある法師の茄子の鴫やきをほめられければ、傍の俗人、鴫の茄子やきも又よしと返しける、

〔料理物語 焼物〕小鳥やき　ふなの三四寸ばかりあるを、三枚におろしくしにさし、山椒みそをつけやく事なり、こいなよしなどもよし、

〔料理談合集〕名目のやきもの丶部

小鳥やき　今いふふなのすゞめやきなり　但し小ぶなよりは、四五寸のふなをせびらきにてやきてよし、

〔饌書〕鯽魚〇中略其五六寸者、焼酒烹之、骨尾酥軟、二寸許者、剖脊串炙曰雀焼、芳美仙壽驛有名、

〔料理物語 海の魚〕名吉　小鳥焼

〔料理物語 川魚〕鯉　小鳥焼　鮒　小鳥やき

〔易林本節用集 食服〕雉焼(キジヤキ)

〔料理物語 焼物〕きじやき　とうふをちいさくきり、塩をつけうちくべてやくなり、

〔料理談合集〕名目のやきもの丶部

精進のきじやき　とうふをちいさく切、広ほをつけてやく事也、

〔料理獻立〕年頭御式

朝御膳前　御雉子燒　温酒　但十五日とも同斷

〔一話一言　十二〕池田氏筆記○中略

一蒹葭堂云、木地燒、魚ニテモ豆腐ヤウノモノニテモ、青竹ノ串ニサシヤキタル計ノモノヲ、木地ヤキト云、是ニ醬油ヲカケ、又浸ヤキニモスルナリ、但串トモニ盛レ之、又云木地ヤキハ禁中ニ限ラズ、平人常ニ燒所ノモノモ又木地燒ナリ、

古事類苑

飲食部四

料理下

揚物 精進揚

〔大草家料理書〕浄請物之覺

一ふやこんにやく、とうふ、何も萬の精進物、油にてあげても吉也、但浄請物は口によりてする也、

〔料理物語後 草〕昆布 汁 に物 にあへ くはし むし漬 たし。油あげ 其外いろ〳〵

略

〔塵塚談上〕あぶら揚賣童の事、我等〇小川顯道二十歳頃迄は、貧民の子ども十歳十二三歳なるが、提籠へ油揚のみを入賣歩行しが、近年絶てなし、其頃見苦しき童を見ては、皆人あぶらげ賣のやうだといひけり、

〔守貞漫稿六生業〕塵塚談ニ云油揚ゲ賣、〇中略廿歳比ハ寶暦中ヲ云、〇中略油揚トノミ云ハ、今人ハ三都トモニ豆腐油アゲノコトトスル也、恐ラクハ昆布ノ油揚ナル歟、昆布ナラバ京坂ニハ今モ有之、左ニ出セリ、〇中略

揚昆布賣　春ノ花觀等ノ群集ノ所ニ賣ル、昆布ノ油揚也、一ケ價一文、專ラ十餘歳ノ童子賣之、詞ニコブヤアゲコブ、〇中略

再出揚ゲ昆布賣リ　春二三月ノ比、花見遊參人ノ群集ノ所へ賣リ巡ル、高二尺許亘一尺餘ノ目籠ニ、掛子アリテ、裏ヨリ紺紙ヲハリ、此籠ニ昆布ノ油揚ゲ入レ賣ル也、貧家男子ノ十二三歳ナル者也、

天麩羅

前ニ出セル塵塚談ニ云ルモ是歟、

〔南畝莠言上〕菊の葉を油の漬あげにして食ふ事、五雜組に、今人有下采二菊葉一煎二麪米一食上レ之者、其味香尤勝二枸杞餅一也とあり、

〔皇都午睡三編上〕揚物を、天麩羅また金麩羅とも、〇下略

〔守貞漫稿後集食類一〕半平　ハンヘイハ蒲鉾ト同ジク磨肉也、〇中略京坂ニテハ半平ヲ胡麻油揚ゲトナシ、號ケテテンプラト云、油ヲ用キザルヲ半平ト云也、江戸ニハ此天麩羅ナシ、他ノ魚肉海老等ニハ小麥粉ヲネリ、コロモトシ、油揚ゲニシタルヲ天プラト云、此天麩羅京坂ニナシ、有レ之ハツケアゲト云、〇中略

天麩羅　京坂ノ天プラハ前ニ云ル如ク、半平ノ油揚ヲ云、江戸ノ天麩羅ハ、アナゴ、芝エビ、コハダ、貝柱、スルメ、右ノ類總テ魚類ニ、溫飩粉ヲユルクトキテ、コロモトナシ、而後ニ油揚ニシタルヲ云、菜蔬ノ油揚ハ、江戸ニテモテンプラト云ズ、アゲモノト云也、〇下略

〔蜘蛛の糸卷〕天ぷらのはじまり

天明の初年、大坂にて家僕二三人も仕ふ商人の次男、至情の歌妓をつれて江戸へ逃げ來り、余〇岩瀬京山が住みし同街の裏にすみ、名を利介とて、朝夕出入しけるに、或時亡兄〇京傳にいふやう、大坂にてつけあげといふ物、江戸にては胡麻揚とて辻うりあれど、いまだ魚肉あげ物は見えず、うまきものなれば、是を夜見世の辻賣にせばやとおもふ、先生いかん、兄曰、そはよき思ひつきなり、まづ試むべしとて、俄にてうじさせけるに、いかにも美味なれば、はやく賣るべしとす、めけるに、利介曰、是を夜見世にうらんに、そのあんどんに、魚の胡麻揚と書すは、なにとやらん物遠し、語聲もあしく、先生名をつけてたまはれと云ひけるに、亡兄すこし考へ、天麩羅と書きて見せければ、利介ふしんの顏にて、てんぷらとはいかなるいはれにやといふ、亡兄うちゑみつ、、足下は今

天竺浪人なり、ふらりと江戸へ來りて賣り始める物ゆゑ、てんぷらなり、てんは天竺のてん、卽ち揚ぐるなり、ぷらに麩羅の二字を用ひたるは、小麥の粉のうす物をかくるといふ義なり、と戲れいひければ、利介も洒落たる男ゆゑ、天竺浪人のぶらつきゆゑ、てんぷらは面白しとて、よろこび見世を出だす時、あんどんを持ち來りて、字をこひける故、亡兄余に書かしめ給へり、こは已れ十二三の頃にて、今より六十年の昔なり、今は天麩羅の名も文字も海內に流傳すれども、亡兄京傳翁が名付親にて、予が天麩羅の行燈を書きはじめ、利介が賣り弘めしとは知る人あるべからず、○中略おもふに、物の始源おほかたは、かやうなる事にぞあらんかし、

〔嬉遊笑覽飲食十上〕文化のはじめ頃、深川六軒ぼりに松がすし出きて、世上すしの風一變し、それより少し前に、日本橋きはのやたいみせにて、吉兵衞と云もの、よきてんぷらし出してより、他所にもよきあげもののあまたになり、是また一變なり、

〔江戸名物詩初編〕金麩羅仕出深川櫓下

金麩羅名譽海邊會席料理品最鮮、揚出或五藻屑卷、初知意氣在深川、

〔倭訓栞中編二十一〕ひりうす　料理の目にいへり、蠻名也とぞ、

飛龍頭

〔紅毛雜話二〕飛龍頭

此邦にて云、油揚の飛龍頭は、「ボルトガル」國の名の食物なり、其製左の如し、ひりうづは彼國の語のよしなり、
　粳米粉　糯米粉各七合

右水にて煉合せゆで上て、油揚にしたる物なり、

卷煎

〔倭訓栞後編六〕けんちえん　しつぽくに用ふる料理の名也、油あげの品なり、卷煎なりといへり、

〔和漢精進料理抄上唐〕煮菜類　卷煎　大根　午蒡　栗子　椎茸　麵筋　靑菜　豆腐

大根、午蒡、栗子をはりにきり、椎茸麵筋も細切、靑菜はみぢんにきり、豆腐は一挺を十二にきりて

膾

油にあげ、又一切を二枚にへぎ、又ほそくきりて、右の七種合せて一升程には、油七八勺計よくたたせ、先大根、午蒡、青菜を入れてよくいり付、後に椎耳麪筋豆腐栗子を入れて、推返々々て、扨醤油にて味付、よく熟せばとりいだしさまし置て、豆腐の皮を水に入て、そのまゝ引あげ打ひろげて、廣方に右の子高さ四五分計に長く置き、さてまきつけて、留口に水にて葛粉をといてぬり、又油にあげ、厚さ六七分ばかりにきり、生菜の中に有巻煎酢(ケンチエンツ)(謂しやうゆと酢と合し、しやがをおろして入、水嚢にてこすなり、)にさして喰ふべし、但大根、午蒡、青菜の中一色ありてもよし、

〔倭名類聚抄 十六魚鳥〕膾 唐韻云、膾(蘇弔反、與鱠同、今案鹿膾、俗云、阿閉豆久利是也、)切肉合糅也、

〔箋注倭名類聚抄 四魚鳥〕廣韻、膾作鱠、按集韻膾或作鱠、則知膾鱠同字、廣韻膾蘇弔切、切肉食糅、又云鱐所鳩切、乾魚、蓋一字有二訓、只其音不同也、源君分爲二字、膾訓乾魚、鱠爲切肉合糅、誤、今本廣韻合糅作食糅、然集韻作合糅、與此合、則作食誤、

〔松屋筆記 百三〕膾(アヘツクリ)のたあへ

和名抄十六丁十七魚鳥類に、唐韻云、膾切肉合糅也、今按鹿膾、俗云阿閉豆久利云々、此アヘツクリは、料理の書にのたあへといふ物にあたれり、

〔倭訓栞 中編一阿〕あへづくり　倭名抄に膾をよめり、合せ作の義成べし、切肉合糅也と見えたり、

〔萬葉集 十六〕詠酢醤蒜鯛水葱歌

醤酢爾(ヒシホスニ)、蒜都伎合而(ヒルツキカテヽ)、鯛願(タヒモガモ)、吾爾(ワレニ)勿所見(ナミセソ)、水葱乃煮物(ナギノアツモノ)、

〔松屋筆記 百四〕刺身、鱠、ぬた和(アヘ)、

醤酢(ヒシホス)は今の酢味噌の事にて、鯛の刺身蒜など和(アヘ)ませたるぬたあへの事也、後世のぬたあへは、酒糟大豆粉(キナコ)花鰹を酢にてすり、それに刺身の魚を和たるをのたあへ鱠といふよし、大草家料理書(群書類従三百六十六巻廿二丁右)に見ゆ、〇中略 萬葉集の比は、刺身を酢味噌に和たるを、後世ヌタと云名を

和物

いひ出し也、

〔大草家料理書〕一のたあへ鱠は、酒のかすを能摺て、大豆の粉を入て、花鰹を摺てませて、魚に酢を掛てあへる也、何も萬の魚も如ㇾ此候也、又は大豆の粉なくば、けしか胡麻かを入て、糟と酢と酒にてあゆる、又ひとしほ青くするは青辛だて摺交り吉也、大魚は中うちを燒ても入吉事もあり、

〔料理物語〕(膾)ぬたなます　からしをよくすり、さて酒のかすをよくすり、あゆにてもいわしにても鰡にても、まづすにていため、その酢をすて、後にぬたをすにてのべ、鹽かげんしてあへ候也、後のすおほきはあしく候、但あゆにはあをまめのぬたに、柚の葉きざみ入、あへ中事も在ㇾ之、

〔易林本節用集〕(安食服)和(アヘモノ)

〔書言字考節用集〕(六服食)和物(アヘモノ)

〔倭訓栞〕(中編一阿)あへもの　あへはあはせ也、はせ反へ也、あかきをもの丶あへものとよめるは、饗物の義也、　新撰字鏡、和名抄に虀をよめり、是も又同義成べし、搗ㇾ薑蒜ㇾ以ㇾ醋和ㇾ之と見ゆ、萬葉集に、醬酢に蒜搗雜て鯛ねがふなどよめる是也、今いふあへものと同じからずといへり、今いふものは、壒囊抄に酟字をよみ、酟以ㇾ春梅といへり、和字を用る事もありと見えたり、

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一あへもの　みそ〳〵

〔當流節用料理大全〕大書院御成精進御料理式正獻立

御茹物(あへ)　竹の子輪切、たでごまみそ、

〔料理早指南大全〕(初編)猪口の部

春　梨子青あへ　夏　ふぢまめ木のめあへ　秋　よまきいんげんせうがみそあへ、てんもんどうからしあへ、　冬　まきわらめ白あへ　生ぐりもみて梅びしほあへ

蒸物

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日、未刻、永祿四年○永 御成、○中略
一總衆へ參獻立、小西仕分、○中略 二獻けづりし物みあへ物
〔醒睡笑三〕一あるひとり坊主、烏賊をくろあへにしてたまはる處へ、ふと人來れり、口をぬぐはんさむさに、たゞいまもえさしを、一口くふたと、
〔醒睡笑八〕一會下僧に齋をすゆる、菜に蕨あり、終に服せず、施主如何なれば、蕨をば食せられぬぞ、人のくちやかふとて、大事候まひ、けしあへにしてさうほどに、
〔倭名類聚抄十六菜羹〕蒸　禮記注云、蒸私列反、師說無之毛乃、蒸也、野王按、蒸之熱反 火氣上行也、
〔箋注倭名類聚抄四菜羹〕按廣韻、蒸蒸也、餘制切、禮記釋文渫字音義同、廣韻又云、渫治井、又除去、私列切、是蒸渫雖同字、然私列可以音除去字、源君以私列音蒸蒸非是、按无之毛乃烝物也、烝訓牟之牟須、謂鬱熱熇々、今俗謂溽暑爲牟之阿都之是也、
〔伊呂波字類抄飮食無〕蒸ムシモノ　ムス　茹　饙　蒸已上同、亦作渫、
〔庭訓往來〕御齋之汁者、○中略 菜者、○中略 蒸物茹物、
〔東雅十二飮食〕蒸ムシモノ　倭名鈔に禮經を引て、蒸は蒸也、師說にムシモノといふ也、蒸は玉篇に、火氣上行するなりと見えたりと註せり、凡火氣上行するを云ひて、ムシともムスとも云ひし、義詳ならず、
〔倭訓栞中編二十六牟〕むしもの　和名抄に蒸をよめり、蒸也と注せり、大和物語に、菜をむしものといふ物にしてとみゆ、
〔大和物語下〕日もたかうなれば、此女のおや、少將○良岑宗貞にあるじすべきかたのなかりければ、こどねりわらはばかりとゞめたりけるに、かたいしほざかなにして、酒をのませて、少將にはひろ

茹物

き庭に生たるなをつみて、むし。物。といふものにして、ちやうわんにもりて、はしには梅のはなのさかりなるをおりて、その花びらに、いとおしげなる女のてにてかくかけり、

君が爲衣のすそをぬらしつゝ春の野に出てつめるわかなぞ

〔新撰字鏡 火〕煠、㴸、𤏰 同士洽、徒牒二反、以菜入涌湯曰煠、煮也、奈由豆、

〔倭名類聚抄 十六菜羹〕茹　文選傳玄詩云、厨人進藿茹、有酒不盈杯、茹音人恕反、由天毛乃、藿音霍、豆葉也、

〔箋注倭名類聚抄 四菜〕文選所載傳玄詩、只有雜詩一首、所引句無有、按太平御覽載傳玄是句、疑源君從修文殿御覽引之、誤爲出文選也、又按、江次第二孟句條有菁茹、蓋從此所訓、然茹訓菜見後漢書馬融傳注、茹本訓飤馬、轉爲凡食、又爲食菜、遂謂菜爲茹也、然則傳玄詩藿茹猶言藿菜、不得訓由天毛乃、又說文、鬻內肉及菜湯中薄出之、鬻又作瀹、玄應音義引通俗文云、以湯煮物曰瀹、又廣雅、煠瀹也、龍龕手鑑、煠湯瀹菜也、新撰字鏡、以菜入涌湯曰煠、煮也、奈由豆、釋名、生瀹葱韭曰兌、言其柔滑兌々然也、此可以充由天毛乃、

〔下學集 下飲食〕茹物ユデモノ

〔運步色葉集 遊〕茹物ユデモノ　茹ユデル　燖ユビク　膽 肉煮熟也

〔東雅 十二飲食〕茹ユデモノ　倭名鈔に、文選註に見えし藿茹を引て、茹讀でユデモノといふなり、內則註に據るに、瀹は肉菜湯中薄熟出之と見えたり、さらばユデモノとは、湯より出ぬるものを云ひし也、

〔倭訓栞 前編三十五由〕ゆでもの　倭名抄に茹をよめり、湯より出す意也、內則注にも、瀹は肉菜湯中薄熟出之と見えたり、新撰字鏡に煠をなゆづと訓せり、以菜入涌湯曰煠と注せり、今俗うでものといふも、うとゆは横通せり、今のしたし物是也、

〔倭訓栞 中編十志〕したしもの　西土にいふ茹也といへり

〔新猿樂記〕七御許者、食飲愛酒女也、所好何物、〇中略 油濃茄物（ユデモノ）、面穢松茸、

〔運歩色葉集遊〕湯煎

〔倭訓栞中編由二十七〕ゆびく　禮記に濡をよみ、又燖をよめり、湯を引なり、論も爊も同じ、童蒙頌韻に胹をよめり、ゆびきものは茹をよめり、菜を湯引たるをいふ、くらぶともよめる意なり、

〔類聚名物考飲食三〕膳　ゆびく　いびく俗云ゆでる

湯引は、俗に云ゆがくともいふに同じ、湯煮をするなり、

文選　七發枚叔 熊蹯之臑五臣作臑、音而、勺藥之醬、　注、左氏傳曰、宰夫臑熊蹯不熟、方言曰、臑熟也、音而、

〔延喜式三十三大膳〕仁王經齋會供養料

僧一口別、〇中略 醬三合生菜料三勺、薄餅料三勺、好物料四勺、茄菜料二勺、海菜料一勺、漬菜料一合二勺、汁物二勺、羹料一勺、索餅料二勺、醃醬九合二勺五撮、好物料四合、熬菁料五勺、茄菜料三勺、海菜料三合五勺、漬菜料三勺五撮、索餅料二勺、汁物料四勺、味醬四合五撮、好物料一合、茄菜料四勺、漬菜料二合五撮、汁物料二勺、羹料一勺、索餅料三勺、鹽九合八勺八撮、好物料五勺、茄菜料二合、生菜料二勺、薄餅料三勺、海菜料二勺、汁物料二勺、漬菜料五合二勺八撮、菓餅料一勺、索餅料六勺、羹料五勺、〇中略 鳥坂菜二分、生菜井海菜茄菜料各四銖、〇中略 等 角俣菜一兩二分、好物料一兩、茄菜料二分、〇中略 芥子一合二勺、好物料五勺、茄菜料三勺、汁物料四勺、〇中略 生薑一合九勺五撮、好物料一勺、茄菜料二勺、汁物料五撮、菜餅料一勺、漬菜料五勺、薑料一合、〇中略 右一日供料依前件、

〔古今著聞集十八飲食〕聖信房弟子共、くゝたちを前にてゆでけるに、なべのはたより、くゝたちの葉のさがりたりけるを見て、其座に有ける人のいひける、

くゝたちのやいばはたりて見ゆる哉

房主うち聞てつゞけゝる

なまいてたれかつくりそめけん

めでたくこそつけられ侍れ

〔大草家料理書〕一鴈のいで鳥と云は、足手を落し、水出しと醬油にて不切ににて、食樣ニ薄切に作

生物　干物　貝物

蘸物

也

一鴨のいで鳥は、湯を以て洗て、丸に鍋ニ入て、花鰹を入て、酒とぬかみそ少し入てたく也、食樣に薄く作て、醬油か酢か、又は辛酢も食也、

〔料理物語煮物〕ゆで鳥は　骨共にだしたまりにて、久しくに申也、

〔四條家法式〕一大猷院樣、元和九亥年七月十三日御上洛ニテ、寛永三寅年九月六日、行幸二城御城、同十日還御、○中略九月六日晩、御引替之御膳、　御本○中略　ユデ鳥鴨

〔當流節用料理大全〕大書院御成精進御料理式正獻立

〔書言字考節用集六服食〕蘸ヒタシモノ　浸物同俗字

一蘸物ひたしもの　にんじんどんぶり鉢八寸

〔鈴鹿家記〕永正十四年六月朔日、當月ノ神事、隼人カ左京カ若狹可致候、禰宜方ニモ神大工方ニモ神人方ニモ、左樣ニ可被心得、

一十日御神事　　鈴鹿勝正○中略

右ハ御立計手酒、肴サヽゲ、ヒタシ物、卷ズルメ、飛魚ムシリ物、○下略

〔料理獻立〕寛政七年卯二月十六日　御幸　御膳方

夕御膳　御ひたし　つくし

〔空穗物語あて宮〕二月中の十日、年のはじめのかうしん出來るに、春宮の君だち御つぼねことにあて宮さらぬさきより、殿上たちはきのちんにくだもの出さむとおぼす、よきおりなりとて、殿に聞え奉れ給、宮の御たいには、かねのごきにこがねのけうち、しろがねのおしき三十、こがねのごき御たいのうちしきは、花ふれうにうすものかさねたり、ひわりご五十、たゞのわりご五十、かひわりごは御かたがたにし給、たゞのは殿につかうまつる、すりやうどもにおほせ給へれば、づ

かうまつれる、すへものはまどころより、いゐ四石ばかり、いたまさのきのひつ十、ほをのきにくろがきのあしつきたるながもちとをにすへ、一尺三寸ばかりのわたきのものに、なまもの、からもの、ずしもの、かいつもの、たけたかくうるはしくもりて、ほとはまひとはきのあしつけたり、しきさらどもにすへて、一石いるそん十にさけいれ、ごてにせに三十貫、かみふでつくゑにつみて、色々のゑきしつみて十、たかつきすはうのつくゑに、まゆみのかみ、あをがみ、まつかみ、ふでなどつみて、ごてにゑたり、

〔空穂物語 藏開上〕頭の中將、御ぜんどもの物などまいらせ給はぬ、宮の御まへには、白がねのおしき、おなじきたかつきにすへて十二、ごきどもひわたりご三十か、むくにのくぼのつきども、もちゐ四をしき、からもの四をしき、くだもの四をしき、ゑきものこゝろばいときよらなり、

〔西宮記 十月〕旬
供御飯、(此先供鮑御羹、次進物所物、)居臣下飯汁生物窪坏物、(居御箸、音箸之)一獻供御酒、○中略供干物菓子、

〔執政所抄 上正月〕元日　御節供事○中略
干物八坏　干鳥　楚割　蒸鮑　蚫焼　干鮭　干鯛　押鮎　白干

〔二中歴 八供膳〕大饗　尊者
唐菓(餲餬、桂心、黏臍、饆饠、)　木菓(梨、棗、柑、獼猴桃、)　干物(蒸鮑、焼鮹、干鳥、楚割、)　生物(雉、鯉、鱒、鯛、)　貝物(蚫、螺、白貝、甲蠃、)　窪坏物八坏(腕嚢、海月、保夜、蝛、細螺、蠏蜷、石花、肝攝、)　四種箸匕

納言以下
唐菓(餲餬、桂心、饆饠、)　木菓(梨、棗、柑、)　干物(蒸鮑、干鳥、楚割、)　生物(雉、鯉、鯛、)　貝物(蚫、螺、甲蠃、)　已上各三坏　窪坏物六坏(腕嚢、海月、保夜、蝛、細螺、蠏蜷、)　四種(鹽、酢、醬、)

辨少納言

唐菓（餲餬、桂心、）木菓（梨、棗、）干物（蒸鮑、干鳥、楚割、）生物（雉、鯉、鯛、）貝物（蚫、螺、甲鸁、）已上各三坏、窪坏物六坏（如前）

四種（鹽、酢、）

外記史

唐菓（餲餬、桂心、）木菓（梨、柑、）干物（干鳥、押鮎、）生物（雉、鯉、）以上各二坏、貝物一坏（蚫）四種（鹽、酢、）

史生

中純物六坏（餅、伏菟、餉、大柑、小柑、串柿、）干物（押鮎、干鯛、鮭、）生物（雉、鯉、鹽鮎、）貝物（蚫、）窪坏二坏（脆裹、海月、）四種（鹽、酢、）飯二

斗汁 餛飩 汁物（汁、鱒、鱠、雉羹、）追物（韮立、蠶燒、）立作物二折敷（一枚、蘇甘栗、零陵子燒、一枚、鯉鱠、指鯽、辛蓋、）

〔厨事類記〕干物（或稱二乾物一）

干鳥 楚割 蒸鮑 燒蛸 或干物四坏、內用二鯛平切一、

〔類聚雜要抄 一〕一保延二年十二月日、內大臣殿（藤原賴長）廂大饗差圖（○中略）

穩座肴物（樣器土高坏、繪折敷、○中略）干物八種 蒸鮑（放耳刊上、鹽盛不切、）干鳥（不切、引渡盛之、）楚割、并鯛、鱸、鮭（各切、長八寸、引渡盛之、）

燒蛸（刊裹、長切八寸、引渡盛之、）大海老（作丸引渡盛之、）生物八種 鯉（九寸許ヲ、本ノ尻ヲ短、尾ニ切天、作丸引渡盛之、）鮨鮎、并煮鹽鮎（以上引渡）盛之、雉（別足引垂、引渡盛之、）鮹、鱸、鯛、（鯉定也）蛸（切長八寸、引渡盛之、）

〔運步色葉集 古〕五種削物（蛸、鰒、鮑、鰹、干鯛也、）

〔二中歷 八供膳〕五種削物 蚫、鰹、鯛、雉、鮹、（蛸一云烏賊）

〔庭訓往來〕削物者、干鰹、圓鮑、干鮹、魚躬、煎海鼠、

〔厨事類記〕調備故實

干物（削物）

干鳥 雉ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削（天）供之、楚割 鮭ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削（天）供之、蒸鮑 鮑ヲ蒸テ、ホシテケヅリテ供之、燒蛸 蛸ヲ石ヲヤキテ、ホシテ削（天）供之、干鯛 平切（天）供

四種物

レ之、
裏書干鳥ソハヤリナキ時、カツヲ、モル、ソハヤリヲナジ、アハビタコナキ時、イヲノミヲモル、
ヤキダコヲナジ

〔武家調味故實〕一このみてまいるべき物中略〇
五しゆのけづり物ほしとり、ひだい、あはび、かつほ、いりこ、

〔山内料理書〕一夏肴くみ之事
五種削物如レ此もるなり
白　青　四季同
黒
赤　黄

〔庖丁聞書〕一向の菜は、五種の削物、燒鳥、からすみ、數の子などを、龜甲又は土器に高立して盛也、又具足餅の時は、大根の香の物、田作、甲の大豆を用ゆ、

〔空穗物語藏開上一〕中納言奉り給へる物どもをとりよせて見給へば、中略〇ひとおりびつ白きものをいれたり、いま二にはえび丁子を、かつをつきのけづりもの丶やうにていれたり、

〔執政所抄四月下〕三日京極殿北政所御忌日事中略〇僧前一前家司下
四種物深草六寸盤　居二切机一有二覆布一二丈　干物海松、青苔、煎餅、河骨、　生物蓮布、牛房、瓜、蕗、　窪坏物四種

〔厨事類記〕四種器
酢　酒　鹽　醬　或止レ醬用二色利一
裏書色利煎汁、イロリトハ、大豆ヲ煎タル汁也云々、或鰹ヲ煎タル汁也云々、

〔類聚雜要抄一〕一保延二年十二月日、内大臣殿藤原頼長〇廂大饗差圖、中略〇穩座肴物、中略〇
四種酢酒鹽醬　在二箸臺一箸匙中略〇　四種坏口徑各二寸　箸臺口徑五寸、二方折立端、　已上、深草土器用レ之、

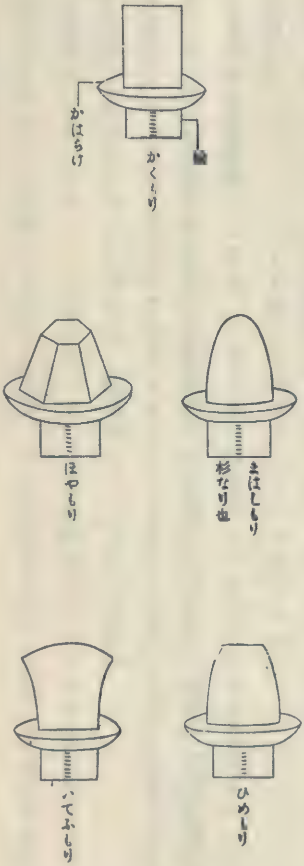
〔門室有職抄〕四種ハミソ、シヲ、ス、サケ也、近代ハ酒ヲ略シテ蓼ヲ用、タデナキ時ハ、ワサビ、ハジカミ、ミソ蓼必説酢也、

〔塵袋九〕一女房ノ中ニ酢ヲ御シスト云フ心如何

御膳ニ四種ト云フ事アリ、味噌鹽酢酒ノ四ナリ、此レヲバヲノ〳〵一器ニ入テマイラスベキナリ、今ノ世ニハ四種カナラズシモ器ニイレズ、或ハタヾ四ノスミニ一ヅヽ器バカリヲヲキテモアルベキニヤ、或ハ酒ヲ略シテ、蓼モシハ山葵ヲイルベシト云フ人モアリ、又味噌モ蓼モカナラズ酢ヲ入ト云々、四種ニ酢ノムネトアレバ、スト云ハンモヒタハタシノユヘニカクシ題ニテ、スヲ御四種ト云フナルベシ、

〔倭訓栞前編三十三毛〕もりもの 盛物と書り、侍中群要に小盛物見ゆ、大盛物も見えたり、御厨子所下物四種、近年稱小盛物とも見ゆ、

〔貞丈雜記七膳部〕一もり形の名



〔三中口傳 二〕調膳樣事

飯ヲバ、カタウツクズシテ丸ラカニ可㆑盛、　四種器不㆑可㆑入物　高盛　平盛可㆑有㆓高下㆒　菓子　高盛程也　餅　四破ニシテ盛㆑之、定事也、又調㆓小餅㆒〈圓形〉盛㆑之自㆓上古㆒常事也云々、又樣々切盛交菓子之外不㆑可㆑然、近代他菓子各雖㆑盛㆓一種㆒、限㆓餅盛㆒二合、甚無㆓其謂㆒事歟、

〔當流獻方口傳七冊之書〕一女中方の食は、常も七ッ定器、五ッ定器には、食を大飯にかさだかに盛也、汁も再めされぬゆへかさ高に盛也、菜もつまみ盛とてかさ高に腰高に盛也、御膳すへる時、何方を參候哉しれぬ樣に介添箸にて直し申也、添食籠とて、食の入たる食籠を臺にのせ出す、是に有食をかさへ分てまいらする也、大飯にははしをつけ給はぬなり、

〔四條流庖丁書〕一魚ノヒレ可㆑參事、鯉ノヒレニハ杉サシノヒレヲ第一賞翫ニ申傳、此ヒレニ名餘多有事、ナレドモ尊者ノヒレ杉サシノヒレト名付タルヲ、當流ノ秘事トセリ、是忝モ神秘也、可㆑秘可㆑秘、彼ヒレ盛物ノ上ニ置事大事可㆑成、天子或京鎌倉ノ將軍、セメテハ攝政關白ナド迄ハ、同前ニ可㆑盛也、ヒレ一ナレドモ、置樣ニヨリテ過分ナラバ罰ヲ可㆑蒙ト見エタリ、口傳、何ニモ此ヒレヲバ王ヲ付テ聞召サバ悉參ベシ、不㆑參ハ一向ニ押除テ不㆑可㆑參、殊ニ盛樣ナドヲ賞翫シテ盛テ參ラセバ、其心得一廉有ベシ、何ニテモ毎物ニ盛樣ヲ賞翫シテ參スル時コソ、過分ノ至トハ、亭主ニモ御禮有コトナレドモ、右ノ樣ニ仕立ヲ能拵テ參ラスル人モナシ、喰知人モナクシテ、此道徒ニ成行事トモ可㆑成、今ノ世ニハ參物ヲ多拵テ參ラスレバ、ソレヲ過分トノミ心得候、然間彌道ハ衰果テ可㆑行哉、

〔西宮記 正月下〕內宴

先御四種〈女藏人、各坏居㆓御盤㆒供㆑之、陪膳傳取、居㆓東御臺盤巽角㆒、〉次餛飩索餅、〈居㆓前端東㆒、餅ハ昆屯西、〉次鮑御羹、〈居㆓四種御器北㆒、以㆓御盤㆒撤㆓索餅㆒、〉次盛物汁物等、〈盛物居㆓馬頭盤右㆒、汁物居㆓右方最端㆒、〉

高盛

〔倭訓栞中編十三〕たかもり 高盛也、ひらもりは平盛なり、進物所御厨子所ともに、江次第に御菓とみゆ、

〔厨事類記〕内御方 晝御膳
高盛七坏 平盛一坏 御汁物二坏(土器) 燒物二坏
已上魚味、盛土器、以内膳司所進、(近年日別漆塗之、)當旬番衆於御厨子所請取之盛進也、但六齋御齋會最勝講佛名等日、高盛精進各四種、(内膳司所進、近年漆和布、)居交之、

〔成氏年中行事正月〕朔日ノ椀飯ハ管領ヨリ參、遠侍ニハ高盛物ニアリ、一ニハ波葉、一ニハ鰆也、置鳥置鯉アリ、椀飯奉行直垂ニテ出仕、

平盛

〔新儀式五臨時〕皇太子加元服事
皇太子將加元服、○中略供奉威儀御肴、(夜中坊官率膳立厨子、供威儀菓子干物、平盛也、)

〔類聚雜要抄二〕移徙作法
康治二年七月十一日丙寅、前齋院(統子、一院御女、)三條殿移御、○中略紫端八帖二行相向敷天、爲殿上人座、柒柹机平盛饗也、

切盛

〔西宮記正月上〕供御藥事
正月元日早朝供奉屠蘇御膳事、猪宍二盤、(一群、一燒、)押鮎一盤、(切盛、置頭二串、)煮鹽鮎一盤、(同切、置頭二串、)但御器者度於内膳瓷盤四口、

〔江家次第一正月〕供御藥
押鮎一坏(切盛、置頭、)

海老船盛

〔四條流庖丁書〕一海老ノ船盛ノ事、料理ノ物ナルベシ、然間貴人ノ御前ナド計ニテ、殘ハ只ノワリエビニテ可然哉、

〔庖丁聞書〕一海老に、舟盛、ひけ盛、廻り盛と云口傳有

〔大草殿より相傳之聞書〕一海老のふなづみの事、本膳にもあれ、二三の間にもあれ、集養はおなじ事也、先ゑびを臺共に右の手にてとり、我が前にて左の手をそへて、いかにも〳〵かんずる心もちをして左の手に取、右の手にてほづなをはづし、海老の頭のかたへかけ、我が右の方のたゝみにをきて、しばらく座中をみあはせ、よきころにほばしらをぬきて、ほばしらさきにてゑびのみをさして、左の手にてぬき、右に又とり、ほばしら持たる手にて集養あり、其後ほばしらをはさみかけて、海老の上にをき、いかにもたべたき程手にてたべべく候、扨よの手の物にはちとかはり、しばらく我前にをきて、膳のくだり候時、膳の中をく也、

甲盛

〔庖丁聞書〕一甲盛と云は、大蟹の甲を仰けて、燒蟹を中に盛也、

〔四條流庖丁書〕一カザメ(擁劔)ノ事、可盛カタチ流ニ餘多有說、雖然當流ノコトハ各別也、是ニ龜足ナクシテハ、假初ニモ御前ヘ不可參、甲ニ盛ベシ、若カザメノ甲ナクバ、土器ニ可盛也、當世折敷ニ取雙テ參スル不可然事也、

姫盛

〔庖丁聞書〕一姫盛といふは、荒和布を盛たるを云也、

花盛

〔庖丁聞書〕一花盛と云は、色々に染て合せて盛を云、

沈盛

〔庖丁聞書〕一沈盛と云は、鮫魚の干物を削て、土器に盛て出す也、沈香に似たる故名とす、

ウス盛

〔庖丁聞書〕一うす盛といふは、卷鰑を盛たるをいふ也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一鮎のほうらいづみの集養の事、のぼり鮎の時は、かしらを取おろし候、そのまゝいたの下にそへをく也、くだり鮎のはうらいづみの時は、うをの頭をはしにはさみ、魚のをのかたへむけてをき、魚のをゝ右の手にて取を集養有て、殘りたるは本膳の前にをき、魚のみをばはしにてくふ也、のぼり鮎もくだり鮎も、鮎は本膳にむき候、

鶉羽伏盛

〔大草殿より相傳之聞書〕うづら。の。羽。ぶ。し。も。り。の拵様の事、本膳の中にくむ事あり、集養はおなじ事也、食をたべ候時は、鶉をばたべぬものにて候、食くいはて候へば御銚子參り、おの〳〵ひざを立られ候、時宜にて候に御酒三べん參りてより座中を見合、右の手にて鶉のだいを取あげ、左の手にそへて、鶉の左の羽がひの下をみる心もちして、又もとのごとく鳥のはしを我が前になし、鶉のくゞみたる花を右の手にて手折、左にもちたる鶉をばすこし持さぐるやうにして、花を先かんずる也、其後本膳と二膳のあいだ、まへのたゝみのかたへ花をおき、扨鶉のだいを、右の手にて取て、これも我右の二膳の前のたゝみにをき、左の手をばつきて、右の手かた手にてをくなり、聽而左の手を鶉の臺に添て、右にて鶉の左の羽ぶしをぬきやりて、臺のあたりへをく、さて又羽の內にいか程も集養ありたきほど、鶉もりたる身の右の手にて取おろし、羽の上に置て、其後又鶉の臺右の手にて取、左の手にすへ、能々かんじ、右の手にとり渡し、本の前にすゆる也、扨羽ぶしに置たるさかなを、右にて取左の手にすへ、右の手にて集養有也、又以前の所へをきて、御酒のあいだは幾度も集養あるなり、扨又御湯あがりはしをおき候て、しせんうづらのみ殘り候はゞ、なにとなく本膳に羽よりこぼし、扨又鶉の羽を右の手にて鶉にかぶせをく也、其後右の手にて花を取、少ほうびしてかくやうにして懷中する也、

窪坏物

〔厨事類記〕記云　晝御膳(長日次第歟)

御厨子所備　高盛四坏　平盛二坏(已上銀器平盤)　窪。器。物。二坏(銀坏)

〔厨事類記〕窪器物

　海月　老海鼠(或稱保夜)　牟々跂裹　鯛醬

〔厨事類記〕調備故實　窪器物(醬類也)

海月ハ、或說云、酒ト鹽トニテメデタクアラヒテ、方ニキリテ、鰹ヲ酒ニヒタシテ、其汁ニテアヘ

臺物

シ、酢イルベシ、キザミモノハシカミイルベシ、キカハトテ橘皮ヲモサス也、故實晴時ハ、タヾ細ク切テソクヒニテ打違天盛之、

老海鼠ハ、或保夜ヅクリカサ子テモルベシト云々、或說、方ニツクリテモル、或老海鼠醬云々、無老海鼠之時ハ、鮑醬餡鮑ヲモチイル、

年々跋褰、雉ノモヽキヲ醬ニシテ、ツクリテモルベシ、

鯛醬ハ、ツ子ノゴトシ、

裏書モヽキコミナキ時、生イヲノアカミヲタヽキテモル、鳥ノクビノ皮ヲ、カヒシキノ様ニキリテ、三方モリ物ニヲシツク、黃皮ホソクキリ、ウチヽガヘテ、三方又上ニヲシツクベシ、鯛ビシホナキ時、生魚ノミヲタヽキテモル、タヒノカハヲ三方ニ、カヒシキノ様ニ切テ盛、物ニヲシツク、キカハヲナジ、

〔類聚雜要抄〕一保延二年十二月日、內大臣殿○藤原賴長廂大饗差圖、○中略穩座肴物、○中略

窪坏物四坏老海鼠 細螺○中略海月 蟹蜷　窪坏物坏口徑各五寸

〔貞丈雜記〕七酒盃一今時逢萊の島臺とて、洲濱の臺に三の山を作り、松竹鶴龜などを作り、其の下に肴をもり置事、昔より有し事なり、これは風流の事にて、規式の事にはあらず、たゞ酒宴の興に出す也、又花鳥など作り物して盃をおく盃臺も有、今の世のごとく、祝儀には必蓬萊を用ると云法はなし、東鑑卷四十九正元二年四月三日庚子、晴、入御○宗尊于入道陸奥守亭、御息所御同車、○中略御息女御方に進風流造逢萊云々、又鎌田草子云、君の是迄の御下向を一期のめんぼくうどんげとぞんじ、當世はやるほうらいをからくみ、君をいはひ申さんため、ほうらいのしたぐみにうをとしかとの入事にて候へば、五人の子どもをば、みかはの國あすけの山へしかがりにこし候ぬ、又うつみのおきにおはあみをおろして候、

小臺物

一今世島臺と云ふ物、昔も有之、古は島形と云ふ、蓬萊も島形の內なり、洲濱形〇略圖如此に臺の板を作る、海中の島のすその海へさし出たる形、右の圖の如くなるを洲濱と云ふなり、されば島形とも洲濱がたとも云ふ、其上に肴を盛る也、かざりには岩木花鳥などを置く也、〇下略

〔松屋筆記百十二〕蓬萊島臺洲濱 ．島臺は蓬萊の島のつくりもの、臺なればさいふ也、洲濱など同物也、紫式部日記傍注本下卷五丁オに、御前に扇どもあまたさぶらふ、中に蓬萊つりたるをしもえりたる心ばへあるべし云々、洲濱は同上卷三丁オに見ゆ、

〔豐鑑三〕內野行幸

初獻の御かはらけ御氣色あり、三獻には天盃天酌、五獻には盃香合御進上、七獻には御劒御進上、とりどり御肴くだ物、あつもの、金銀の作花、折臺の物には、蓬萊の島に鶴龜のよはひ松竹のみさほなど、行末の千年をいはひそなへたる物也、

〔太閤記十一〕行幸

御會〇天正十六年四月十六日和歌會のけしきいとゆゝしく、披講畢て主上入御ならせ侍りけり、かくて各御膳の、ちとりどりの御酒宴さまざまの臺之物折などかずかずにして、夜半の鐘聲殿中に入しかば、咸退出之御暇給りけり、

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年四月六日、御くわいあり、御人じゆ、せうかうゐん殿、めうほうゐん殿、しやうごゐん殿、このゑ殿、う大辨、にしのとうゐん、あすか井、六でうなり、しゆひつゐのくま也、御ほつく、めうほうゐん殿にて、おり、だい。。のもの。。御たる參る、夕く御參る、はてゝくもじ參る、

〔當流節用料理大全〕春　高砂 あいきやう　おさへ かきつばた、からすみ、　夏　浦島太郎　おさゑ かうほれ、こんぎり、
秋　慈童 きくすい　おさえ 雲かされ　冬　孟宗　おさへ 水仙うは

〔江家次第八七月〕相撲召合

三四番間供御膳、〇中略次小腋物、居二一御臺一

〔貞丈雜記 七酒盃〕一折の物と云ふは、折に酒の肴をもりて出す也、折の事は前に記す

〔貞丈雜記 七膳部〕一折と云ふは、木を折わげて箱にするゆへ折と云、足を折に直に打付る事はなし、折に合せて臺をして、臺に足を付る也、ふたも釘にて打付る事なし、臺よりふたの上へ水引をかけて結ぶ也、蜷川記に云く、御折は三獻め五獻めより參候而可ㇾ然候、乍ㇾ去獻數少き時は二獻めよりも參候、きそくの物には箸はすはらず候、折の内にもりたる物、きそくさしたる物ならば、箸なすへざる也、きそくの物はきそくを以て人に遣す故也、又樣體によりすはり候事も候、しばりをばかげにてとき候て持出候也云々、しばりとは水引にて折を結びたるを云ふ也、今時折と云は、折に直に足を打付けふたをも釘にてしめ削り花をふたの上にさす也、是は古は折といはず櫃物と云ふ也、折に金らん段子くつわなど入る事、進物の部に記す、今時折一合といふを、折二ッの事と心得たる人あり、あやまり也、折にかぎらず唐櫃なども一合と云ふは一ッの事也、すべて箱類をば一合二合と云ふ也、

〔庖丁聞書〕一とり居といふは、土器に檜葉南天の葉など改敷にして、肴を盛土居に据るなり、精進のときは梅漬のりの類杯也、是をかはらけのものともいふ、

〔貞丈雜記 七酒盃〕一かはらけ物と云ふは、大なるかはらけに酒の肴をもりて出すを云ふ、今時鉢に肴をもりて出すに同じ心也、土器にもりたる肴を二ッも三つも一ッの臺に居て出す也、陪膳記に見えたり、

〔宗五大草紙 上〕大酒の時の事同殿中一獻の事〇中略

一貴人へ折土器の物に有肴取てまいらする事、敬人には人によりて酙酌有べし、又若き人などは何とやらん似合候はず候、ちと年もふけ故實がましき人可ㇾ然候、人のくひよさそう成物をまいらすべし、何れも大なる物よろしからず、又貴人へまいらせやう、肴をはさみたる右の手に、左の手をそとそへて、我總の身をちと之づむるやうの心にてまいらすべし、又折土器の物などを

折物

土器物

あなたこなたへ持てありくはわろし、又末座へ出たる物を、貴人の御前へ又まいらするはしかるべからず、

〔宗五大草紙上〕公方樣諸家へ御成の事

一一獻の時、折土器物出候事、五六獻めよく候、乍去三四獻めに出候而も能候べし、時宜によるべし、又土器の物きとしたる時は、右は出候はず、近年御前などへも參候、

〔大草殿より相傳之聞書〕一かはらけの物、二ッだての時は、左はやき鳥、右はきりかまぼこ、しせんしやうじんと魚とをもる事もあり、

一しやうじんと魚類の時は、しやうじんは左、魚は右、しやうじんと鳥とをつがふ事あるまじく候、

一かはらけの物盛物には小串の物、かまぼこ、たゝみするめ、まきいもよし、ぐろに、ふとに、小ゑび、此内一いろもる也、是にはしやうじんつかひてもくるしからず、

一かはらけ物三ッだての時は、臺のはゞながさはかくのごとし、をきやうりやうしてこしらへべく候、〇以下二行缺損

かはらけの物はしのをきやう、三ッだてにも、二ッだてにも、繪圖の如く置也、

一かはらけの物、高六寸たるべし、

一かはらけ三ッだての時は、あひの物たるべし、あひの物とは、三ど入よりすこしほそく、平かうよりはふとし、

一かはらけの物二ッだてのときは、五斗入たるべく候、

一かはらけの物盛樣、中をあけ候て、まはり計候事わろく候、中にはひばをつかみて、外にいで候はぬやうに盛る也、扨盛たて候て、上一寸ばかりをば、その物一いろにて、ひばをもしかず盛なり、

一かはらけの物かざり様は、二ッだての時は、一ッにはしべあるべし、勿論金銀たるべし、とんばうしべたるべし、是もみがくべし、しべは魚のかたにあるべし、しやうじんにはつけ、又はびむろひば、ひの木、又菊などもさし候、其時は菊の葉をもさし候、しべには露有間鋪候、草木の葉をさしたる時は、露をはくにてをき候、花には露を置べからず、

一かはらけの物、三ッだてのかざりやうは、中のかはらけの物はしべたるべし、もろこき也ともかたこきなりとも、此内一ッ用る也、左右のかはらけには草木をさし候、これも一ッ草木はさゝず候、かへてさし候、又とんぼうにむけてさし候、はさみ様は二てふのごとくはさむべし、

〔殿中申次記〕従永正十三丙子、至同十七庚辰歳記録事、

七月九日

一御土器物一膳、柳三荷、（同前〇例年進上之）　寶鏡寺殿

〔公方様正月御事始之記〕一一獻の時は、先折を出、其後かはらけものを可出候、此後くぎやうの物たるべく候、

引物

〔言繼卿記〕慶長八年四月六日壬辰、殿中ニテ御能有之、冷父子、四同道參了、辰下刻相始了、御出座、予、六條相公、烏丸辨、冷千壽、堀川入道、水無瀬羽林、藤侍従、堀川侍従、極﨟等也、其外武士大名僧俗群集也、四番已後別座飡有之、後刻盃出了、折四合、土器物出了、

〔四條流庖丁書〕當世引物ト云物ヲ、腋ノ膳五ノ膳ト心得給コソ不思儀ナレ、飯參リテ扱土器一ニ、皮イリニテモ何ニテモ盛テ參ラスルヲバ、一物ト可申也、土器一ニ何ニテモ盛テ、御回リニ計組テ參スルヲバ、引物ト申也、若腋ノ膳五ノ膳ナドヽテ參セバ、御汁計ニテ御回リモ數有ベシ、今ハ如此ノサカイムサ〳〵ニテ其記ナシ、

〔三議一統大雙紙〕引物にも三様在、折は右に置て盛也、公卿の物は左に置て可盛也、土器の物は中

追物

ほどに置て盛べし、條々口傳、

〔簇方明記四〕一引物五ツ目迄有は、是も給様湯漬と同前、汁有物ならば吸候て箸を取直しみを給ものにて候なり、

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一人前にて飯くひ候やう、○中略年寄たる人は、鴈のかはいり、くゞゐ、くじらなどの珍物の引物などに候をば、取て大汁の上に置てもくひたる能候、若人は不レ可レ然候、

〔鈴鹿家記〕光嚴院延元丙子二月十四日迄

一九日戊申、左大臣様経忠○藤原御成、○中略午ノ下刻御膳出ス、御汁、ツマミ大根ニトウヘイチウチ、御食、仁物、アカヾヒウヅラ、ナマス、ウド、フナ、クリ、ヤキ物、生ノサハラ、御引物、ヤキシホ、イセエ、ウリツケ、

〔法皇御幸九條殿餱物雜記〕院御所○元重九條殿○實輔亭へ御幸御内々之御獻立、

御引物

御やき物生小鯛かけ汁せうが　御皿うづらひたし　御吸物にしのり　御重肴花いかまいたけ　御鉢肴赤貝切重

同ひたしくこ九年母

〔江家次第正月一〕元日宴會御忌月幷不レ出御一儀

居二臣下飯一大炊頭率二内豎一役二送之一　居二汁物一大膳大夫率二内豎一役二送之一、居二追物一謂菓也

〔江家次第正月二〕七日節會

次給二臣下飯汁追物一

〔厨事類記〕日貢御膳

御菜十種○中略　御汁一坏　追物二種　以上小預勤レ之、各居二平御盤一日別三ケ度也、

〔厨事類記〕諸女院御方

押物

日貢〇中略　御汁物上器　追物不供之云々

〔厨事類記〕追物焼物　雉足以薄様褁之　零餘子焼物同盛　鯛面向

〔厨事類記〕温汁

汁實ベチノサラニモリテ、追物ニ居クハヘテ供之云々、

〔門室有職抄〕人々差酒飯儀

汁二、折敷、各追物、或四種或二種居加テ、一番折敷ヲ第五高坏ニ取居ベシ、次折敷ヲバ第六ノ高坏ニ可取居也、追物二折敷ノ内、精進二種必可有之、追物ハ時々珍物也、春ハ鳥ノ引垂ツヽミ、鳴ツボ、同夏モ有之鯉ノナマス、ナマヒヲ、夏ハエユノ敦作、ムシアハビ、マロアハビニテモ切盛之秋ハ此上スズキノナマスヲ可加也、其時鯉ノナマス不居也、

〔類聚雜要抄〕一宇治平等院御幸御膳元永元年九月廿四日、大殿被下御日記定、〇中略　三寸五分様器〇中略　追物八種様器春日

〔類聚雜要抄〕一聟娶御前　臺三本普通定〇中略

九進、酒銚子、　第二三日ニハ不進五菓子、例菓子進之、又進追物、時美物八種計也、

〔類聚雜要抄〕一母屋大饗

永久四年正月廿三日、内大臣殿藤原忠通〇　母屋大饗饗應差圖、〇中略

追物、鮒裹焼、茎立、鳥足、汁膾、此四種也、

〔兵範記〕仁安二年四月廿六日癸巳、故殿藤原忠通〇御月忌也、〇中略　先中門廊二行對座、敷紫縁疊六枚、居懸盤饗五前、〇中略　次二獻季經朝臣、頼輔朝臣、次立箸居汁、折敷有追物、侍僧等役之、

〔倭訓栞〕中編二十於おさへもの　酒宴の後押物とて出る、又食籠を座敷に置て押物の代とする事ありとぞ、

冷物

〔貞丈雜記酒七盃〕一押物とは、花鳥山水の形などの作り物の臺に、酒の肴もりて出すを云ふ、

〔酌次第〕一をさへの物といふ事、いろ〳〵のさかな出つくしてのち、まへのさかなどもををさへて、今一こん申たきといふ心なり、同又ゑぎにより、にはかなどのとき、さかな調法なきのとき、をさへのものを出して參る事もあるべし、一通にはあるまじく候、何もゑぎによるべし、大かた先はじめに出事は、まれなる事にて候、ゑせんの儀なり、よく〳〵あひ心得べし、一をさへの物と云事、すわまがたなど、又はぢかみなどにして、いはくみなどのていをして、さてゑゆ〳〵のさかなをもるを云也、らつちや、とうちんかうなどをもるべし、盃のていの心得に大にしてさてさかなをもり、はしををき候て出すををさへの物と云也、大小は又座敷によるべし、何も盃のだいよりは大きなるべし、

〔躾方明記五〕おさへの物と云ふ事、臺に盃は置ずして、色々肴を盛、箸を置出し申なり、肴の引樣供饗のもの同前、常に肴を引候時、實瓶にて候へば、折供饗食籠いづれも肴の臺共に持て參り、挾候て參候なり、同輩より以下へは臺をよするに不及、肴ばかりはさみて出し申ものなり、何れも時宜ニよるべし、

〔躾方明記五〕おさへ物と云事、色々の盃出し盡して後、前の肴どもをおさへて、今一獻申度と、樣々の肴の色を盛変出し參らする事も有べし、一篇には有間敷事なり、

〔躾方明記八〕おさへの物と云ふ事、或はすわまがた、又いろ〳〵に岩くみなどの體をこしらへて、種々肴をもりて、はしを置て出し候を云ふなり、大小は又座敷にもよるべし、

〔公方樣正月御事始之記〕一一獻の時は、先折を出、其後かはらけものを可出候、此後くぎやうの物たるべく候、又おさへものは末つかたに出候、

〔酌次第〕一ひやし物の事、なつはうりなど、又は何にてもすゞのはち、あるひはちやわんの物など

に水を入て、ひやし候て出すをいふ也、
一大しゆになりて貴人御つまりありて、御さかなをといふとき、ひやし物などを出すときは、やがてもちて參りたる人はさみ候てまいらせ候てもよき也、同又座中の人たれにてもまいらせられ候事ももちろん也、よく〳〵心得べし、

〔躾方明記 五〕一夏など冷し物御肴に出し候事、是は獻々の肴の外にて候、茶碗鉢などに冷し候て出し候なり、けづり栗などの類也、かやうの物は持出たるもの挾候て參せ候なり、又座中の人參らする事も可ㇾ爲勿論なり、
一冷し物の事、夏は瓜など又は何にても、ずゝの鉢或は茶碗鉢などに水を入、冷し候て出す物なり、

〔躾方明記 八〕一ひやし物などのたぐひは、本式の肴にはあらず候なり、亂酒などの時あるべし、
一ひやし物とは、夏冬ともに有ㇾ之、或はかたふるなどをちやわんはちにひやし候て持て參候なり、かやうの時は持て出たるものはさみてまいらせる事も勿論なり、

〔料理物語 さかな〕冷し物　大こん、うり、なすび、はす、黒ぐわい、りんご、もゝ、すもゝ、あんず、くり、なし、此外いろ〳〵時の景物よし、

だし

〔倭訓栞 中編十三 多〕だし　垂汁の義、又煮出の義、

〔屠龍工隨筆〕鰹ぶしを味に用る事、いつよりありつるともしらず、古へには沙汰もなきことなりけり、然而延喜式大膳式に、鰹の汁煎汁と出文、宇治拾遺物語に、みせんといふもの見えたるは、文字をいかに書とも知れざれども、事のさま、今いふ水出しの樣におもはれたり、

〔一話一言 二十一〕煎汁
薩摩より出る鰹煎汁を、外の國にてはニトリといふ、薩摩にてはセンといふ、和名抄に煎汁とあ

生垂

煮貫

煎酒

れば古語なりと、忍池子の話、九月初三

〔料理物語なまだれだし〕だしは　かつほのよきところをかきて、一升あらば水一升五合入、せんじあぢをすひ見候て、あまみよきほどにあげてよし、過候てもあしく候、二番もせんじつかひ候、精進のだしは　かんへう　昆布、やきてもほしたで、もちごめ、ふくろに入に候　ほしかぶら、干大根、右之内取合よし、

〔厨事類記〕寒汁實中略○或説云、寒汁ニ鯉味噌ヲ供ス、コヒノミヲヲロシテ、サヲニモリテマイヲス、ダ。シ。汁。或説イロリニテアルベシ、或説ロタイリノシル云々、ニテアフベシ、

〔料理物語なまだれだし〕生垂(なまだれ)は　味噌一升に水三升入、もみたてふくろにてたれ申候也、

垂味噌(たれみそ)　みそ一升に水三升五合入、せんじ三升ほどになりたる時、ふくろに入たれ申候也、

〔料理物語なまだれだし〕煮貫(にぬき)　なまだれにかつほを入、せんじこしたるもの也、

〔料理物語萬聞書〕煮貫は　味噌五合、水一升五合、かつほ二ふし入せんじ、ふくろに入たれ候、汲返し汲返三返こしてよし、

〔倭訓栞後編二伊〕いりざけ　熬酒の義、好酒堅魚節もて鹽梅を加へ作るものなり、もろこし人は甚賞して、彼土此味なしといふとぞ、酸酒と稱するものこれに似たり、

〔當流節用料理大全〕煎酒の仕樣

一古酒三升　一醬油五合　一かつをを一升、成程細く削、水にてざつと洗はかり申候、水にて洗不申は二升入也、右の三色能まぜ、すみ火のうへにてわかし、酒のにほひのき候までいり、大方にえ申時、いり鹽を入かげん仕候、又酢をも心次第加へ申候、何れもにえ申内にくはへ候、又梅ぼしを廿程も入候、かつをを其まゝこして取申候、久敷置候へば、かつをくさく成申候、此煎酒ははやく出

醋

來申候、

精進煎酒　古酒壹升あま口なる酒よし　一昆布二本、上々を細かに割む、　一かんへう　右かんへう細に刻み、昆布のかさ半分、但かちぐりも入候、是は打くだきこんぶのかさ半分、　一梅ぼし少は廿五、大は廿、　右の內へ水壹升いれ、よくかきまぜ、炭火のうへにてそろ〳〵とわかし、本の酒一升のかさ程にせんじつまりし時、よき程鹽すくなくはあつき內にいれ申候、

同早煎酒　古酒四盃　一醬油一盃　一酢半盃

右三色合、炭火の上にて一淡にやし、其儘おろし、箸にてかきまはし、人はだにさめし時、又火にかけにやし右のごとくさます、かくのごとく三べんにやし候へば、いり酒に成申候、

〔料理物語なまだれだし〕煎酒は　かつほ一升に梅干十五廿入、古酒二升、水ちと、たまり少入一升にせんじ、こしさましてよし、又酒二升、水一升入、二升にせんじつかふ人もあり、だし酒は　かつほに鹽ちと入、新酒にて一あわ二あわせんじこしさましてよし、玄やうじんの煎酒は　たうふをでんがくほどに切、あぶりて、梅干ほしかぶらなど刻入、古酒にてせんじ候也、又さけばかりにかけをおとしてもよし、口傳在之、

〔料理物語萬聞書〕煎酒急候時は、酒壹升ニかつほ二ふしだし五合入、あぢをすひ見候て、たまりくはへ出し候、梅干は酒壹升に六七入候て吉、鹽もたまりもよき比せんじ候て入候事に候、

〔四條流庖丁書〕一海月之事、差ミ海月ノ時モ、醋ハクルミ醋ニテ參ラスベシ、アヘ海月ノ時モクルミ醋ニテアエテ可參候、花鰹能入ベシ、カラミニハ生姜ヲ可用也、

〔四條流庖丁書〕一サシ味之事、鯉ハワサビズ、鯛ハ生姜ズ、鱸ナラバ蓼ズ、フカハミガラシノス、エイモミガラシノス、王餘魚ハヌタズ、

一イト鱠ト云ハ、鮒鱠ノ事也、○中略マナガツホハ蓼ズニテ可參ラス、總ジテ蓼出來ヌレバ、ナニ魚

ニテモ蓼ズ良也、

〔料理物語なまだれだし〕山葵みそずとは　わさびをおろし、みそをくはへよくすりて、酢にてのべ申事也、

生姜味噌酢とは　右同前

白酢は　けしにたうふを入、玄ほかげんしてすにてのべ候、しらあへには酢をいれずよくすり候、

〔江戸流行料理通大全初編〕鱠掛酢

一御膳酢　一三盃酢　一蜜柑酢　一柚ねり酢　一ぶだう酢　一九年母酢　一だい〳〵酢　一いりざけ酢　一たまご酢　一かき酢　一たで酢　一芳野酢　一けし酢　一胡麻酢　一ねり酒酢　一青梅酢

藥味

〔運歩色葉集加〕加藥　加味

〔書言字考節用集服食六〕藥味

〔門室有職抄〕四種ハミソ、シヲ、ス、サケ也、近代ハ酒ヲ略シテ蓼ヲ用、タテナキ時ハ、ワサビ、ハジカミ、ミソ蓼必説酢也、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一しきの御肴にはじかみ、梅干、鹽などをすへ、口口きに入まいらする事は、〇中略はじかみは物のあぢはいをよくする物也、きこしめす時あぢはいわろき時は、入てきこしめせばよきとの心也、

鴨頭

〔伊呂波字類抄飲食加〕鶴頭橘名也、

〔撮壤抄飲食下〕鴨頭

〔書言字考節用集服食六〕吸口

ケン

〔貞丈雜記六飲食〕青き柚を小くけづりて香に入るを、古はかうとうと云、鴨頭と書なり、靑柚の皮の汁の中に浮たる體、鴨の水に入て青き頭を出して浮たるに似たる故なり、今はすい口といふ、

頭書 鴨、玉篇ニ烏甲ノ切音アフナレドモ、俗ニカフトヨミ來レリ、

太平記卅五ノ卷、湯川の庄司が宿の前に、作者いもせの庄司と書きて、宮方の鴨頭になりしゆの川は都に入りて何の香もせず、右落首は湯の川を柚の皮に取なしてよめり、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕口頭、湯河莊司が宿の前にある落書、太平記南方蜂起條に、宮方の鴨頭になりしゆのかは、都に入て何の香もせずとあり、湯河を柚皮にとりなしたり、猿樂の狂言、すべき庖丁にも、ゆのかうとうと云ことあり、これ今いふ吸口なり、

〔四條流庖丁書〕一叅ラセ物ノ上ニ置カウトウノ事、香頭トモ申、鷃頭トモ申也、文字ニ書時兩說有、口傳、白鳥菱喰鴈ナドノ皮入ノ時ハ、ヘギ生姜ヲカウトウニ可置、萬美物ソシメ匂有、夏ノ時分ハ柚ヲヘギテ可置、是物ノ匂ヲ爲可紛也、當世吹口ト名付テ、万ノ每物ニ香頭ヲ入ルコト、如何ナル仕立ゾヤ、非當流不可承引、

〔三議一統大雙紙〕吸口の事、鱠は山椒、雁鴨は胡椒、雉子はわさび、うしほ煎は柚也、しやうが本也、

〔大草家料理書〕一生鶴料理の事、中略すひくちは柚を入て吉也、

一眞雁料理之事、中略吸口胡椒なり、

〔庖丁聞書〕一引渡に組付る橘皮は柚の皮の事也、又陳皮をも割て土器に盛出す也、四時の邪氣を除との事也、

一同生姜を組付る事は、穢の氣を去との事也、此ゆへに用ゆ、

〔料理物語指身〕かきだい　鯛を三枚におろしこそげて、かさねもり候、いりざけよし、からしをく、けんはよりがつほ　くねんぼ　みかん　きかん

〔書言字考節用集 六服食〕獻立(コンダテ)

〔俚言集覽 古〕こんだて 獻立、こんだててふ、菜帖、

〔倭訓栞 中編古 八〕こんだて 獻立と書り、酒に一獻二獻といへば、下酒の物を主としたる詞也、草居聽輿に、食牌といふ是也といへり、朱子の語也、

〔續昆陽漫錄〕食檄

膳夫錄曰、弘君擧食檄有麞䏲、牛膿、炙鴨、脯魚、熊白、麞脯、糖蟹、車螯と、食檄は今の獻立のことなり、

〔四方の硯 月〕庖丁家の獻立といふことは、膳夫錄曰、弘君擧食檄といふことあり、是獻立のことなり、

〔撈海一得 上〕王侯家ニ日用三度ノ厨饌ノ食品翌朝ノ饌ニ充ベキヲ、前夜ニ豫メ黃漆板ニ書シテ、贊御(アツパ)ノ臣ニ判ヲ乞ヲ、君ニ白シテ其食ント欲スル食品ヲ板上ニ點竄シテ、宰夫ニ命ズルヲ獻立ト云、是ヲバ食牌ト云ベシ、陣直ガ草居聽輿ニ曰、溫州蕭震、少夢神人告以壽止十八、至十七、從父帥蜀、蜀俗主帥大宴、例進玉筋羹、每取乳粹、鐵筋鑽其乳、而出之、乳凝筋上、以爲饌、蕭偶至庖見縶牛、叩知其故、丞白父索食牌、判免此味、又乞增永字於其上、已而復夢、有陰德不獨免夭、可望其頤(ナガイキ)、果至九十餘ト、此食牌ノ事ヲミレバ、今獻立ヲ豫メ書シテ判ヲ乞ニ同キナリ、

〔禮容筆粹 六〕獻立書樣之事

祝言の時は、獻立と口に書、二三引而吸物肴菓子後段までそろへて書なり、皿付は右のわきに少さげて書也、獻立より終の書留まで重行に書べし、

愁の時は、月何日之齋非時膳部と書也、二三引物等まで上に書、其下に品々を書なり、

〔北山抄 三拾遺雜抄〕新任饗(主人暫著親王座)

雖非太政大臣、猶有樣器、

一獻主人執經座後之　敷主人圓座、立主人机、地下四位下、勤盃於外記史座、
二獻非參議三位、若殿上四位執之、　撿非違使著庭中、
三獻殿上四位執之、　居飯、居汁物、汁膾　鳥足箸下撿非違使退去
四獻以下、公卿取之、雖別足、　莖立　生鮑
五獻　獼猴桃、　枝柿　仰錄事　先弁座料、殿上四位五位各一人座敷圓座、　次政官料、諸大夫二人、無史
生座錄事、　勸盃非參議大弁　敷穩座圓座、公卿以下移、以後事如常大饗、
或曰、非攝關之家設饗時、大納言以下猶設茵云々、此說可尋之、

暑日羞膳次第

三獻汁膾　燒物小鳥　或水飯等交居
四獻宇留賀[illegible]
五獻蝦以下或六獻後、鱗類物鶉頭草、
穩座勸削氷云々

〔類聚雜要抄〕一一五節殿上饗目錄保延元年、右衞門督家成、進五節、時、玄蕃頭久長調進之、○中略

居物次第

初干物鮑蛸大海老　干鯛　次生物鯉鳥　窪器物海月モムキコ　次飯　次酒坏　次居器　次酒坏　次
酒　次寒汁鯉ヨリ膾　追物蒲鉾生鮑　鳥足細蛖鯛ヨリ膾　次酒器　次熱汁零餘子　追物燒生　小鳥海鼠　鯰　次
酒盞　次菓子小餅搔栗　唐菓子野老　枝柿椿餅　小柑子甘栗　次署預粥

〔二中歷〕八供膳執聟供膳　先箸匙乍居盞居之、　次飯居中盤、在盞、對箸盞居之、　次四種酢、醬、酒、鹽、居箸盞、右汁燒物供此之、　次干物五
坏對四種　次窪坏物四盃四種右居之、酒器居之、　次生物五坏對窪坏物　次餅居箸臺左　次木菓對餅　小坏分燒小上器居中盤、
皆逆取出供之、

〔四條流庖丁書〕一飯ノ獻立ノ事、本膳ノ中ニハ必不紛定事ニハナマス用處ニ、近代無其儀不可然、燒物ノ事ハ、本膳ニハ魚ノヤキモノ、二ノ膳ニハ鳥ノヤキモノ有ベシ、是ヲ本膳ニ雙テ、鴿ノ燒物ヲ置事、四條六條ノ日記ノ外成ベシ、不可有之子細也、メシノ大汁ニビブツヲスル事不可難、當流ニハ有之、次ニサハサヲニ香物以下ノ物ドモヲ盛事ハ、廿餘年此方ノ事也、古ハ自然ヤキシホ山椒ナド少置タル歟、勿論ヤキシホナド不入トモ、只サハ皿ヲバ可置也ト云々、冷汁ノ事、美物ニ組添タラバ、精進ノ冷汁ナレバ上リ也、精進ノ汁ニ組付タラバ冷汁下ルベシ、但冷汁ヲアケテクメバ、バンノヲモテ見惡間口傳、

〔江戸流行料理通大全初編〕膳部の三新の事
重き慶賀などの振舞に、膳部の本、二、三の膳中に三新といふ秘事あり、本膳に杉の木地の小角に香物を盛、二の膳に杉の木地の丸ものに敷味噌を盛、三ノ膳に杉の木地の地紙にさしみを盛る、是を膳中の三新といふ也、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、大饗〈○藤原師實任大臣大饗〉
納言以下
菓子二種〈梨栗〉　干物二種〈干鳥蒸鮑〉　生物二種〈鯉雉代鱸〉　窪坏物〈海月保夜代鮎見膾〉
一獻〈立主人机〉　二獻　三獻〈飯次〉
小鳥燒物　四獻〈鳥羹鴨〉　次鷄頭草〈莖立代〉　次鮎燒物〈羹燒代〉　五獻〈瓜薑粥若栗甘栗代、淡柿已上、〉
次水飯〈湯漬代、立后大饗召之、〉　穩座〈削氷、署預粥代、〉

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻ニ付而次第、〈○中略〉
獻立
一式三獻參

初獻　鳥　ざうに　五しゆ　二獻　ひや麥　御そへ物なまとり　三獻さく金こざし　た
い　くらげ
御ゆづけ　たこ　やき物　このわたあけ金だい盛かはり　鹽引　あゆ
　かうの物　あへませ　かまぼこ　御ゆづけ　ふくめ鯛　二　からすみ　にし　くるくる　御汁わたらいび
三　すし　がん　おちん　はむ
　さかなます　かいあはび　御しる　あつめに　よ　いか　くらげ　御しる　ゑい　五　ゑび　さ
しみ　御ゑる　こい
　御くわしあり
御さかな　よこむ　のし　たこ　うけいり
五獻　まんぢう　御そへ物ひばり
六こん　ゑほびき　まきすろめ　かん
七こん　やうかん　御そへ物さしみ
八こん　はむくるくる　ゑい
九獻　いりこ　かいあはび　ひしほいり
以上
大永貳年六月廿八日　下津屋三郎左衞門尉　信直在判
岩山民部少輔殿

右御一獻御足付五千疋、下津屋方え被₂相渡₁之、

〔天文三年淺井備前守宿所饗應記〕天文三年八月廿日、御屋形樣〇足利義晴淺井備前守宿所江申入時之御座敷之次第、幷獻立進物能組以下注文、〇中略

一御獻立

式三獻

しほびき　ふくめだい　やきふ　さゆ

御ゆづけ　あへませ　飯

かうの物　たこ　かまぼこ(きそく金銀)

ひばり　すし　松だけしる

二　にし

あはびしほ　こんきり　あつめしる

このわた(金銀みり)　ひしくい

三　さしみくらげ

からすみ　たい

くろ〱

よ　ゑい

はむ(さんしよ)

うぢまる

五　こち

こぐし

御くわし九種　きそくつくり花
巳下種々有レ之

一御茶まいりて以後、進上之御馬ヲ被二御覽一也、

一御肴之次第

初獻　五種(島)　ざうに　二獻　ゑびすし　こひ(にしの宮)　三獻　さゞいなます　くゞい

よ獻　まんぢう　御そへ物たち花やき　五獻　さしみふか　はらゝご　すゞき

六獻　やうかん　御そへ物うづら　七獻　くまひき　かどのこ　はすいり

八獻　すいせん　御そへ物すきやき　九獻　けづりもの　しぎ　あめ

十獻　御てんしん　御そへ物まながつほ　十一獻　のし(きそく金)　はい　つる

十二獻　さしみ みかき　うけいり　十三獻　せんはんやき いもこみ　かん
十よ獻　いるか　十五獻　はまぐり
十六獻　ひしほいり　十七獻　くちら
　已上

〈行幸御獻立記〉天正十六年卯月十四日、行幸之引付於聚樂城太閤樣御申、
初日御獻　小出播磨守御賄

初獻
すし金銀きそく
けづり物かまはしらかけみ
桶輪有金　ぼうざう五と入輪金　箸臺

二獻
かいわわび金
からすみ銀金きし
くらげいけはく　鯛
三獻
とつさかかみ金きし
酢大根
御そへ肴くもたか　まんちう　同

余獻
かまぼこきそく金かく
巻するめまきしかみ金
ゑびいけはく船盛　鳫かはらけわ金　同

五獻
かたのりかみ金きし
すり物きざみ物　同
御そへざかなさしみこい　蒸麥
六獻
いかみ金きかしくか
はむわ金
すし同前　鶴

七獻　一川物　鯉
　以上

二日目
初獻
こさし物くも金かくき
はむかみ金きし
鶴のかう金銀ノかう立
五と入輪金ぼうざう　同

二献　桶（志きしかみ金　金まき有かはらけ）　にし（金きそくわ金）　鳥きそく金　鯉あいの物わ金　同

三献　きざみ物（志きし金）　のり同　御そへざかなありあいの物わ金　すいせん

余献　からすみかく　かいあわび（わか金いの）　さしみ（眞がつほ）　白鳥あいの物わ金

五献　すり物（志きしかみ金）　きざみ物　かたのわ　御そへ肴ほやなり数十六枚　むし麥

六献　くま引かく　志ほ引　すし　酒ひて　鯉あいの物わ金　同

七献　のり（志きし金とつ　かさいけはく）　酢大根同　御そへざかなさゞいあいの物金　饅頭五と入わきん　同

八献　まき鯣　桶かはらけ（金敷）　山椒鯉金　鶴（あいの物輪金）

九献　一川物　餅五と入輪金　同

以上

三日目

初献　こさし（きそく金かく）　けづり物（志きし金）　ぼうざう五と入輪金　同

二献　くらげかく　まきするめ（志きし金）　とり　同あいの物輪金

三献　のり金　酢大根（敷紙金）　御そへ肴櫻入五と入輪金　やうかん　同

余献　海老（敷紙舟盛金）　こんきり金　鯛同

五献　あへみ（敷紙御本金）　まめのこ同　こめのこ同　御そへ肴ほやあいの物五と入金　つばきもり

六献　かざめ（きそくかく金）　かまぼこ（敷紙金切　かきはこ）　くちらあいの物輪金　同

七献　一川物　餅同五と入輪きん

以上

初日十四日御膳御湯漬民部卿法印御賄

一　鹽引　ふくめ　炙物ます　からすみ（敷紙金）　炙物　鍋
食の物（敷紙金）　あへませ　御飯　箸臺　二　たこ（鯛）　鱠　あつめ
すし　桶（めかゑうものを）　くらげ（かくいけはく）
かまぼこ　山椒はむ（金何も）
三　かい鮑　白鳥　余　酒びて　いりこ　鯉
さしみ鯉　いか　にし金（きそく）
五　さゞい　かざめ（いけはく）　すあまの臺（たもくか）　雁山ノいも入
くし鮑　うど

以上

二日目御膳　山口玄蕃頭御賄
一　鹽引（かはらけ何も金）　すし　炙物かく　からすみ
かうの物　鱠餅　いもこみ　御飯　箸臺（金かく）　桶　二　はす　さしみ鱠　桶（何も敷紙金）　くらげ　鍋　鶏
ひだら　鳥
三　かんさう　かいあわび　こち（金鍋）　余　酒びて　かまぼこ　鱸
山椒はむ　にし金きそく
鳴羽盛　あふぎ地がみ相金　さゞい
五　いか　白鳥　六　鳥　いけはくきそく　鯉
かため（いけはく）　鳥の臺すあま　ふ
鱠
七　おけ　くしあわび　餅

以上

三日目
一　すし　ひだら　炙物たい　鯛　いりこ　桶
鱠　御飯　箸臺　二
かうの物　くらげ　いか　かまぼこ（かくきそく）　かいあはび　白鳥（[illegible]何も金）

三　からすみ　さしみ鯉　くしあわび　鯛　余　桶金ゑあり　さしみ鱸　雁くりふいれて
さかびて　まきするめ　桶
五　おゑん　のしあへて　鯉
煮塩いけはく　ゑび
以上
十八日御膳御すき
すし　からすみ　實物　鯛
かうの物　鱠　ひだら　御飯　あへまぜ　同　二　かまぼこ　かいあわび　くらげ　さしみ鱸　鶴うど入
三　まきするめ　くしあわび　桶からすみ
さかびて　さしみ　おゑん　鯛　余　桶からのまめ　桶金銀はらゝ子　鴈
五　鹽引　ゑび舟盛いけはく　はい　鯉
以上
御菓子次第　石川伊賀守御賄
十四日金銀
うすかわ　かや　からすみ　あまのり　やうかん　かき　やうひ　むすびこんぶみつかん
つゆをきて
十五日　同
ふ　ところ　はす　こぶまき　くるみ　まつばこんぶ但ごぼうかくあい　きんかん　ゑひ
たけ

十六日　同

からはな　ひし　まめわめ　雲かん　むきぐり　うすかわ

十七日　同

山ノいも　わりぐるみ　くもだこ

中にかき

からすみ　うちぐり　やうひ

十八日　同

つりがき　ふ　くもだこ　あんにん　うんかん　くすのり　うすかは　からはな　ところ

以上

〔法皇御幸九條殿供物雜記〕享保七壬寅年三月廿七日壬子、九條前關白輔實公亭識仁靈元〇御幸御膳

懸盤六脚餚居次第、

御打敷表青地小紋錦、裏平絹二重打物也、在上差青玉、長八尺三幅也、但以金尺定之

懸盤六圖

御膳色目

御打敷紺地小紋錦打裏二藍有玉上差

一　第一ノ御膳第二ノ御膳ト稱ス、皆飯此、　御飯御器皆銀器也

二　四種四種共ニ鹽梅ヲ加ヘズシテ、銀ノ窪カナル御器ニモル、　酢酒　鹽醬　馬頭盤銀御箸一雙、銀匕一支、木御箸一雙、木匕一支、

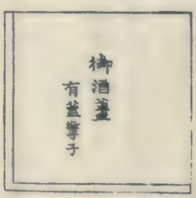
三　窪器　海月割テ少シ鹽梅テ加ル也　モ、キコミ雉鴨等ニテツクル鳥醢ナリ、民間ニ云、タヽキト云様ノモノナリ、其鳥ノ品ハ時ノ庖丁宜ニ從フ、

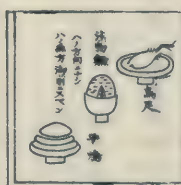
鯛醬鯛ノ肉ヲキリアヘテ、タヽキノ如クナシタルモノ也、醬ノ字醢トナシテミルベシ、　鮨鮑鮑ノ切積ノ類ナリ、昔ハ出雲ノ名産ニシテ、彼國ヨリ供セシトナリ、

四　菓子四坏　松子　柏子　干柿民間ニ云枝柿也　干棗

五　干物四坏　焼海蛸子　蒸鮑　千鳥鹽鳥也　筋破鮭ノ肉ヲ干タル也、此四種少ヅヽ鹽梅ヲ加テ之ヲモル、







高盛器物圖之

六　生物四坏　鳥　鯉　鱸　鯛（此四種モ庖丁ヲ加ヘ、少宛鹽梅ヲ加、）

七　居ニ折敷ニ　御汁物　鯉　追物（追テ出ス義也）（於毛牟幾別足）（此二名共ニ焼物ト云ガ如シ、肴ノ品ハ庖丁ノ時ノ宜ニ従フ、）

八　御酒盞（居ニ折敷ニ在ニ臺并盞ニ）

九　御銚子（銀片口御酒入）

〔俗耳鼓吹〕天明元年辛丑、小石川布施氏（狂歌の名山手白人）の宅江、洲崎望陀欄の主祝阿彌を招請、獻立、（客萬年氏）

（祝阿彌文年）　予（〇太田南畝、中略、）

あくるとし壬寅正月十六日、望陀欄へ布施氏夫婦子息予招請料理付、

孟春十六日、望陀欄、

御吸物（鯛切め　尾　はだな　めうど）　御硯蓋（文臺）（かやせん也　かちぐりせん也　はだはら　ところ　いせあび　のり巻鮓　さけすし　せうが）　御小皿（おろし大こん　このわた　鮓びてうを　田作りほうづき）　御吸物（しほ　安こう　こんぶしん　黒ぐわゐ　ぜんまい）

（コンブノシンノ所チメンザク切ニメリ色白ク、カンピヤウニノ如シ）

御膳部

御向（たら子付　さるぼ　こんぶ　わさび）　御汁（米つみ入　かぶ　かとり）　小猪口（いりざけ）　御飯　御煮物（いりとり鴨　こんにやく　な）

御燒物（ほうろく　あまだい　ふきのとう）　御湯（御手箱）　御菓子（さらさようかん　さわらび）　御吸物（うすみそ　馬刀　岩たけ　からし）

御肴（漬あゆ　うにとん　鹽うつほせん　なすび　とうがらし）　同（こせうみそ　ふかす貝　さよりわけぎ）　御鉢（大ぶな　若大こん　山せう）　御茶碗（ちよ鉄　りうきういも）

御肴（うど黒あへ　色白あゝ）　一（みそづけ　ちよろぎ）　一（鹽だひ　かいわり　河たけ　花がつほ）　一（青すがひ　みる　ぼう風　ひじき　くり）　一（ばか　いも　ちんぴ　イモハサトイモ也）

山川酒

御吸物たひほれ同目めうがたけ　御肴竹の子白うをにしん千足　御吸物あかみそもろこたゝき大こんれぎ
　御夜永
御坪今出川みそかけ　御茶わんいけなめし　椀もりほう〱若め　御香の物　御湯
御くわし　御乾肴あしのはがれいくわゐこんぶ長いもせんゆばのり青のりハリ〱トスル味也
此時あるじ思ひつきにて、先に布施氏にて南京の器を用ひしゆへ、器物に唐物を一ツも用ひず、和物のみ也、酒闌にしてあるじ出挨拶あり、布施氏去年の調理はいかゞと問侍りければ、あるじ答て、器物といひ調味といひ、のこる所も侍らず、唯うらむらくは、一色申上たき事ありと申せしに、布施氏うなづきて、とはずやみにき、今はなき人なれば去年の暦をみ、昔時の獻立紙にむかふがごとし、
予問祝阿彌以此事祝云、白人料理佳則佳矣、但恨美味累々腹中飽滿、故料理以不飽腹中不厭口中爲要、
〔續視聽草二集一〕水黄門臨時客次第
文政六癸未年三月廿七日、水戸殿の齊脩招にて、彼方の庶流松平中務大輔侍從林大學頭述齋一同の饗應にて舞樂あり、○中略其日の饗一々古式に據りて、珍らしく面白きことなりけりとぞ、○中略

廂饗

御あるじの狀

第一吸物包花ざゝ伊勢波立鯛でまし其鳴楽　右臺高坏はし土器
花包色目　公前脂燭色　高須侯前黄木賊　林祭酒前苦色
さか月こがれ在盞擊子　林祭酒前無盞　右臺皆敷色目　公前銀錫器皆敷ゆるし色　高須侯前

繪器皆敷黄勾　林祭酒前繪足打縹皆敷淺

一のさかな衝重　上　二色蒲鉾紅たまご　下　さしみ鯛薄作はまてがな赤貝花生姜紫蘇窪坏合酢　右臺高坏銀はし題土器

皆敷色目　公前白がされ　高須侯前藤重　林祭酒前若苗

取おろしの臺　公前高坏　高須侯前淺香折敷　林祭酒前同前　二のさかな皿物こるりの皿　蒲燒さはら

窪平坏筍　味噌煮　右臺高坏

皆敷色目一同　瑠璃皿窪平坏　まろかれ早蕨　はし包色目　公前辛螺色　高須侯前比金襖　林祭

酒前唐紙

三のさかな鮮味　松枝かたま　尾付海老　右臺中盤

打敷はし包色目　公前樣器表錦押裏繪はし包白瑚璉　打敷表赤地錦唐縹唐綾　高須侯前同上打敷表青裏萌平絞絹はし包若蝦子

林祭酒前繪器打敷縹平絹はし包百合

籠皆敷一同色目青丹

總獻鳥瓶子口紙或有

第二菓子　松露羹雲上比呂米　ひめくろみ　右臺皆敷色目　高須侯前綠高小臺皆裏同うたん　林祭酒前土器十六夜臺皆敷同前

添物　胡蘿蔔味噌漬　右臺欄子盛付皆敷色目青柳　帖紙竹はし添　高須侯前蒲萄染

林祭酒前松重　薄茶尋常

第三後段　粉熟　右臺高坏はし土器　高須侯前銀器盛　林祭酒前椀盛

肴物　百合岩たけ鹽煮にしめ　右臺高坏　地紙合盛皆敷地紙　湯尋常　湯の粉舊製右臺繪折敷

以上

末間　破子　屯食黄白櫻煮蕨甘煮　右皆敷帖紙色目花山吹

以上

〔續視聽草 五集 八〕水府公飯膳式目
御五十日過より左之通ニ而、御膳等被₂差上₁候思召候事、
五節句式日者　老公之御時之通、其外常々は、
朝晝は　一汁一菜之事 但一汁一菜之時、肉皿に而も壺に而も有ㇾ之候はゞ、平は無用の事、
夕は　汁計 汁は大根菜ふきとうどゆば豆腐、右三度ツヽ同前ニ而も好物よろしく候、
肴は　鰹鮎赤ゑび鮟鱇よし、外は迷惑存候、右品も好候時計ニ而、常は無用に候、
右之外好みて申付候事は、臨時に候得ば不ㇾ記、魚は水府より參り候計可ㇾ用候、尤客來之節向等は飾の事故、何方之品を用ひ候而も宜敷候、
御守殿にて御膳被ㇾ進候節も、右之心得ニ而宜敷候、前文之通ニ致候ても、是迄之食には勝候得ば、是迄之事を忘れ不ㇾ申樣存度候、儉約ニ而致候儀には無ㇾ之、是迄一汁一菜にて仕來候處、養生に宜敷樣に相覺候得ば、右の通拵候樣可ㇾ申付候、乍ㇾ然右之通致候而は、臺所下働人迄に成兼可ㇾ申候得ば、一汁一菜は如何體ニ而も多拵候樣是亦可ㇾ申付候、
前文に申候通り、式日等には臺所預之了簡次第にて獻立仕候樣、連枝方客來之節は、一汁三菜燒物吸物差身位之事ニ而可ㇾ然存候、

〔倭名類聚抄 十六 鹽梅〕鹽梅　尙書說命篇云、若作₂和羹₁、爾惟鹽梅、孔安國云、鹽鹹也、梅酢也、

〔易林本節用集 安 言辭〕按排アンバイ 味　〔同 江 食服〕鹽梅エンバイ

〔書言字考節用集 六 服食〕鹽梅アンバイ 尙書註、作ㇾ羹者鹽過則鹹、梅過則酸、鹽梅得ㇾ中然後成ㇾ羹、　按排 同、鹽梅按排通用

〔貞丈雜記 六 飮食〕あんばいと云は、鹽梅の二字也、上古は味噌醬油も醋もなし、鹽と梅を以て味を調へたる故、鹽梅といふ也、

〔倭訓栞 後編 一 阿〕あんばい　羹を和するをいふは、書の鹽梅の轉せる也といへり、李時珍も梅者媒

合糸味」といへり、

〔庭訓往來〕能米、馬大豆、秫、糖、蕎、味噌、醬、酢、酒、鹽梅、幷初獻料、〇中略等、或買備（テギノリ）或乞索令進候、

〔類聚雜要抄三〕五節雜事

一所々垸飯

瀧口本所

大外居交菓子二合　盛飯廿坏　垸飯廿坏　透蓋飯一盛　瓶子一口　鯉一隻　雉一枝

鹽梅幷木炭等

武者所

大外居交菓子一合　盛飯卅坏　垸飯卅坏　透蓋飯一坏　瓶子一口　鯉一隻

雉一枝　鹽梅幷木炭等

料理法

〔伊呂波字類抄天疊字〕調味

〔易林本節用集天言辭〕調味（テウミ）

〔增補下學集下態藝〕調味（テウミ）

〔宗五大草紙上〕料理の事

一主人貴人の前にて、魚鳥等燒事あらば、先炭の火にてもあれ、又たゞのおきにても、半分前へ掻出して、おきをよくならべて、其上にて燒べし、やきはてゝ、そのおきのぶんを物にすくひて取べし、蛤をやくには、はまぐりのとぢめを小刀にてきりて、其きりめをうへになして、口の方をあつばいの中へふか〳〵と入て、その蛤におきをかけてやく也、今の切口よりあはを四五度ふき出したらば、やけたると思ひ、かんなかけに取上、小刀にて口をあけて參すべし、

〔庖丁聞書〕一御前にて煮方する時は、金輪の足二ッ上座へ向べし、

一御前の火にてうちくべ焼の魚をせば、火を前へ昇出し焼て、其火を取て立べし、口傳、

〔大草家料理書〕一鹽鳥肴の時、同は古酒にて洗あげて煎也、

一鹽鳥汁の時、荒作をして能鹽を出して、洗候て後、小作をして水につけて、かげん吉時分湯がき候て、酒をかけてすましをかへらかして、鳥の酒をしぼり出して入候也、但吸口は胡椒吉也、

〔庖丁聞書〕一このわたの鹽をとるには、箸を紙にてまき、このわたをかけ、脇の水へ入れば鹽とれる也、○中略

一ばんぼりとは、干鯛、干鱈をふくめ高立の中へつまみ盛事也、○中略

一鮭の式の鰭とは、背鰭一二三の内を云也、賞翫也、間の肴抔に出す也、

○按ズルニ、羮汁、吸物等ニ關スル料理法ノ事ハ、各、其條下ニ散見シタレバ、宜シク就キテ見ルベシ、

料理人心得

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一れうりする人心得べき事、魚鳥はあぢはいよき所を、主人にも又上座の人にも參らすべし、○下略

〔庖丁聞書〕一魚鳥組合の次第

左ニ山のもの　右に川海の物

此心にて、山の鳥、田の鳥、海川の魚鳥分別すべし、鷹の時は何も左に引也、

〔庖丁聞書〕一板に鳥据る事、鷹の鳥は志餌たる方を上になし居る也、射鳥は矢目を上にして居べし、順逆の沙汰に有べからず、

〔武家調味故實〕一魚鳥の面向外向の事

鳥をば左を面向とす、魚をば右を面向とす、但鰭を賞する時は、左を用ゆる也、口傳にあり

庖丁作法

猶又左右の面向外向の事、如此さだめて定めがたし、口傳あり、

〔庖丁聞書〕一出門に用る魚鳥、鯛、鯉、鮒、鮑、かつほ、數の子、雉子、鶴、雁の類を第一とす、海老、蟹、鰯、鷺、茸の類不宜也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一手の物あつかいの事、其座に功者一兩人あつかはれ候時、若輩として功者の樣にあつかい候事、いかゞに候あひだ、あつかいをば仕候てくふ事は、それほど仕候はぬもよく候、

〔貞丈雜記六飮食〕一料理に手の物と云事有、鶉の羽ぶしもり、鴫のつぼいり、かざみのこうもり、海老の舟づみ、鮎のいかだなますなどの類、名ある料理を手の物と云也、大草相傳聞書にあり、

〔庖丁聞書〕一手鹽を組付る事は、膳部の不淨を拂の心と云へり、其外心入有べし、

〔貞丈雜記六飮食〕一いにしへは殿中を始め諸家にても、酒宴の時庖丁人出て、魚鳥を切て御目に懸る事有、其切樣、庖丁方の作法あり、まな板持參し樣の法も舊記に有、其比は庖丁を習ふ人も多かりしなり、今は庖丁の法知りたる人少し、庖丁の故實世にすたれたる故、食物も古法を知りたる人少き故、調味のしかたも新らしき事のみ多く、あらぬ事ども多し、

〔四條流庖丁書〕一俎紙(イタガミ)上ニ土器可置樣ノ事、鯉ヲ俎ニ置テ出時、内ヨリ庖丁人ヲ召出スベキニハ、筋(ハシ)刀ヲ俎上ニ不置シテ、俎紙ノ上ニ土器ヲ置テ出也、此時ハ坐中ノ心得ニ、内ヨリ人ヲ召出スト覺悟スベシ、又俎ノ上ニ筋刀土器ヲ所置時ハ、如此杉差ノヒレノ下ニ庖丁刀ヲ敷テ、筋ヲバ俎紙ニ置テ、同土器ヲ可置也、此法ヲ不知者ハ、俎紙ノ上ニ筋刀土器ナドヲ一ニ取集テ置間、俎紙ノ上セバクシテ見惡キ可成、杉差ノヒレノ下ニ置庖丁ノ刃向ニヨリテ、庖丁人ノ心遣有ベシ、魚ノ尾方ヘ刃ヲ向ルコトモ有ベシ、又頭ノ方ヘ向テモ置也、庖丁人ノ心遣ヲ以ケイコノ程顯也、但俎紙ノ上ニ刀ヲ置ドモ、此用心ハ有ベシ、然間當流ニハ俎紙ノ上ニモ置樣ハ、刃方ヲ俎ノ上ヘ成テ置

也、繪圖アリ、刀ノカイペラノコトアリ、同袖返シ袖流ノコトアリ、○中略

一當流片身下ニ、諸人ヨリハ不切シテ齋太(サイタ)ヲ先ワカツコトハ、陽ノ庖丁ナレバ前ヨリ切ト也、

〔大草家料理書〕一庖丁士之俎ニ寄時體配事、先向魚板本寄時兩膝突、箸刀一度とりて、刀先鹽紙を抑て拔箸、聽而板のかどを刀のむねにて三度撫下て、聽而右の膝を立て左をしき、右膝は板より六七寸程可退、左の膝三寸程退、次式に箸を取、左手内外に向て中二つふせて、人指指片方の箸にはさむべし、次魚をすくひて向の板の下に置、引刀にて鹽紙を一刀切て、半分刀の方を板より下に刀許にてかき落す、さて魚を刀と箸にて取てまへにひき寄て、板に有紙を腹の内に入て、いたより在下紙を箸にてはさみ上て、指の鰶際にしきて、魚の腹なる紙をとり出て、下なる紙にて裹、刀と箸にてかみのはし〴〵を返して裹なり、聽而の文字形に板を拭て、本の鹽紙の所に直、聽而魚の背方よりまな箸にてはさみて、水はたけを三度宛撫下す、又前の方を三度可撫、中をば一度可撫、聽而口より箸を入て可返、又如前水はたけをすべし、次に水返骨に箸を立て、鱗三目ニ一の刀を切、次魚喉を刀にてすくひ上て、箸を以てはさみ上肉をおろす、聽而向に置、引箸刀にて魚頭を向の板の角方ニはり頭に置、引刀にて魚を返て一方の肉をすくべし、聽而返て向に先の肉の前ニ置、引刀にて中骨を中程より切て、刀手の方の骨を一寸程切て、又聽而二切て魚頭置たる下方ニ、今骨を一可直、是をうなもとゝ云、此後は記に無計、一々有相傳、

一式鯉ニ切刀曲四十四在之、式草鯉三十八、行鯉ニ三十四刀也、又俎ニ切放て並たる數十二、置所六あり、

一まなばしニ七の病有、刀ニ五の病、此内禁忌箸刀あり、秘事ナリ、

〔當流節用料理大全〕料理人諸鳥庖丁指南

まないたの前大方一尺二寸計のつもりに、間をあけて畏り、足をくみて腰をどつくとすへ、身づ

くろひして、扨箸庖丁を取いだし、箸庖丁一ツに右の手に持そへ、俎まへ左の足の上のとをりになみをよく直す、尤箸は左、庖丁は右、大方一寸二分計のつもりにあけて、銘を上になして置べし、扨鳥魚にかゝり候時、箸包丁に手を一度にかけ候と、はやく庖丁をさつと引分、箸は則左の足の通りにきつとたて、持かため、包丁は右の足のとをりにはそうへになして、先をきつとたてゝ持かため、ゑづかに大手前にかゝりたるがよし、總じて俎前にて湯水を好み、物をみだりにいひ口をたゝき、頭をまげ腰をかゞめなどする事惡し、たしなみ也、

鶴白鳥鴈鴨は、先鴈かしらを前になし、俎のまん中になをし、まのはぶしをひろげ、首を左の羽がいに持せ、左のむねより包丁にて水をなでおろし、右をなでゝ、左のわきに箸をたて、左のむねより切めを付、右のむねよりをろし、頭を右の羽がいにもたせ、左のむねをおろし、扨もゝのまのつがいをはなし、左より切はなして、俎右のむかふのすみの足を右になしてをき、頭を左へまげて右を切はなし、右の所へなをすべき也、扨胴がらは左の向のすみへなをすべし、扨俎をよくなでて、左の身より引なをし、足を右へなして、頭の次へなをし、羽ぶしのつがいをはなし、身を俎むかふの中のはづれにをき、羽ぶしは胴がらの通りの下に置、はしは中の向ふのはづれに直す、右身をもかくのごとし、

雉子山鳥鳩等は、先きじ頭を左にして、はしを前へむけ、腹を前へむけて、よこに羽がひをしかせてなをし、頭をねより切て、左の向ふのすみへ直し、扨おろしやう、何れも右に同前なり、

〔四條流庖丁書〕一女ニ參ラスル物ヲバ大ニ切べシ、男ニ參ラスルヲバ小ニキルベシ、口傳、〇中略

一タコキリモルベキ事、タコヲバ前ヘ置テ可出、扨飯ノ御回ナラバ、如何テモ薄ク丸ク可切、御肴ニハ少厚ク長ク切ベシ、何ニモイボヲスキ皮ヲムキテ可切也、

〔宗五大草紙上〕一鱠のさゝら切と申は、おのかたよりはじめて、一刀ヅヽ切のぼせ、取なをして頭

を立ざまにをしわりてにたるを云、切つゞくる也、

〔庖丁聞書〕一三鳥と云は、鶴、雉子、鴈を云也、此作法にて餘鳥をも切る也、

一五魚と云は、鯛、鯉、鱸、鮀、王餘魚をいふ、此作法にて餘の魚をも切也、○中略

一そぼろ切とは、細く削る事也、

一そぎ物とは、干鯛、ごんきり、たらなどふとくそぐ事也、

一爪重とは、廻しもりのこぐちを云、

一鷹の羽とは、大かまぼこの内へ、たてに荒和布を入、燒て切を云也、

一筋引といふは、筋子の事也、

〔當流節用料理大全〕海川魚類庖丁指南

鯛鱸茂魚等は、先たい頭を左にして、腹を前へしてなをし、包丁にて尾の方へ背中腹のとをりを三べん水をなでおろし、又上へなであげべし、是はこけの有なきを志るべきため也、扨箸を口へよくさし込包丁ながしをよく切こみて、箸を内のゑらへよくたてゝ、包丁ながしのきはより頭を切おとし、水はきを右になして、頭をむかふへむけて、俎左のむかふのすみへなをしおき、扨身の切口へ箸をさし込、尾の方へおろすべし、身向ふへかへし、俎右のむかふの角へ、尾の方を右になして直し、扨下身上下へかへし、尾を左へなして、頭の方より尾のかたへおろして、頭の方よりかへし、右の所にうすみとうすみとあふやうになをし、中打を眞中より一打に打て、尾の方をうへにのせて、尾さきを左へして、頭の下に置べし、扨俎をよくなでゝ、うは身より引よせ、頭の方をまへになして、ひれをそとへかへして、うす身をば取、中打を下に置べし、身は中のとをりに尾をむかふへなしてなをし、身をもかくのごとくにすべし、

鯉鮒うぐひさは等は、先こい頭を左へなして、腹を向へむけてなをし、右のごとく三べんづゝ水

なでをして上下へかへし、右のごとく水なでをして、箸を口へよくさし込、包丁水はきの内へ、はを上にしてさしこみて、前の方へあをのくやうにをせば、腹うへになる也、扨箸を向ふのえらぎはへよくたて、、包丁にて向の一のひれをおとし、はしにて歸らぬやうにおさへ、扨前の一のひれを包丁にてはねおとし、其儘頭を切おとし、箸をぬき頭を向ふの左のすみに、水はきをむかふへむけて、切口をたて、、ひれを兩へひろげて置べし、川魚は頭にひれの付やうにおろすべし、扨身の切口へはしをさし込てたて、頭の方より尾の方へよくをろすべし、扨むかふへかへし置、右のごとく右の角へ直し、又下身をも上下へかへして、頭のかたを右になしておろし、右のごとくなをすべし、扨俎をよくなで、、右のごとく身を引よせ、うす身を取、身も中打もなをすべし、

鮭、鱒、あめ、なまず、鯉、めじか、鮪はおろす計の事也、（直し様右同前）海魚は腹を前にしておろすゆへ、初は向ふになすなり、川魚は腹をむかふになしておろすゆへに、初めは腹を前になすなり、是は手まはしはやきときの事なり、

萬海川魚小切形は、　背切とは、頭をおとし兩のうすみ計腹のなりにきはより切て、ごみはきのふくらをもまつすぐに成樣に切てさり、頭の方を右になして、およぐごとくにしてひれを付て、厚サ四五ぶにも木口切にする事也、是は鯛鱸等に用ゆる事也、　平背切とは、右のごとくにして、尾を右へなして、腹を向ふにても前にても平にして、尾の方より包丁ねさせ、厚サ四五分計、木口切にする也、　片背切とは、右のごとくにし、右にても左にても片身をろして、平せぎりのごとく、片方に骨を付て、尾の方よりきる事也、　すい切とは、三枚におろして、うす身をさりて、左の方より庖丁を成程ねさせて、すくひ切にきる事也、　ぶり切とは、おろしてうす身をさり、先よこにいか程にも切て、それをたつに切事也、ぶりをかやうに切はじめたるによつて名付候也、　一もんじとは、おろして尾の方よりよこに包丁をたて、、一文字に切事也、　さいとは、大さ一寸四方計

に四かくに切事也、鯛鯉などの木口作りとは、おろしてうすみをさりて、中のあかみを二つに立ぬきて切尾の方より包丁を立て、厚サ一分計に皮を付て、身のくづれぬやうに作る事也、同指身などのたゝみ作りとは、おろして右のごとくに木どりて、皮をさりゆがきて、水にてよくひやし、木口にうすく作りて、かさねをく事也、但大だゝみ小だゝみといふ事有、なげ作りとは、右のごとくにして、包丁をすぢかへねせて、平めをうすく作る也、鯉筒切とは、こけ計よく取て、腹わたもあけずして、其儘尾の方より庖丁を立て、厚サ四五分計に丸切にきる事也、但シゐを切つぶさぬやうに心へべし、ゐと云物はかみに有物なり、つぶれぬればにがくてあしゝ、鯛の平背切に同じ、けぎりとは、こけもとらずして、右のごとくこけ共に切事也、右筒切に同じ、鮒などの一つ切とは、こけ計取て、腹もあけずして包丁を立て、厚サ一寸計にもまる切にする事なり、〇中略背ごしとは、腹わた計よく取、肉をよくあらひて、其まゝ尾の方より、木口切に少し包丁をねせて作る事也、是はあじ、あゆなどの膾に用る、〇中略片背ごしとは、片々おろし、かた方の骨のつきたるを、右せごしのごとく作る也、切かけとは、三枚におろして、いか程にも切て、身の方を四五分計にも、四方に包丁めを付て切かける事也、これは杉やきなどに用る、切やき物大ぎりとは、皮を付てうすみをすきてとり、一もんじにきる事也、あんかうつるし切とはいへ共、つるしあらひの事也、よつてあらひ方の役也、則つるして口より水を入てひれをさり、皮をはぎて骨のつがひをはなして、みを三枚におろす事也、扨切方は包丁の役也、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一まな板を持て出るには、二人して持て出る也、座敷に入る時は、同樣にあゆみて置也、跡があがる也、同取てしざるには、一方をば切て持て、前のごとく取てしざるべし、

〔御供古實〕一御前へ魚板を持參候時、包丁仕候人の左の方あがり候哉、板に置候切物鳥にて候得

鯉庖丁

ば、鳥の羽がいの左の方にて候、何ゝ其心得にてあるべく候、然ども就二此儀一口傳有レ之、

〔家中竹馬記〕一まな板を持て出るには、魚の頭の方はうは手、是賞翫なり、うはてはさきへ行、其足の前後には替也、是もさきへ行人は、後ざまにもそばざまにも出る也、可レ切人は誰にてもあれ、其座鋪に賞翫の人可レ切樣に、先板を向て可レ置、但きはへ持ては寄べからず、其通りにのけて置也、扨きるべき人定めて板を直す時、以前持て出たる人出て直すべし、逆にはなをさず順になをす、順と云は東より南へめぐる也、南より東へめぐるは逆也、四方准レ之、

〔大草家料理書〕一魚鳥鯉切樣、一條院御宇於二神泉苑一自二池鵙取一鯉上所、折節於二南陣一藤藏人自負レ矢拔出シテ射處、還二内裏南殿落一庭、鳥魚ニ取組テ不レ放、是則奏聞、公卿殿上祗候有シガ、惟隆卿見レ之、切出毛包丁叶二叡覽一寫二形事ナケレドモ、次ニ依レ望出レ之、自レ今以後人數時、此手ヲ不レ可レ有レ傳、自二家本一外へ出ル事是始也、能々可レ秘、不レ可二聊爾一若聊爾ナラバ大明神可レ蒙二御罰一可レ有二口傳一

〔武家調味故實〕一本所の侍と云は、たきぐちのもの、口れうり包丁のこ實といふは、時の口ある物ニ取かゝるは、人の目にもかゝる也、ありがたき子細、夏鯉などは、必人の前などにては取かゝるべからず、其興なき物なり、是はなつ鯉の口傳大事なる故か、

〔貞丈雜記部 七 膳〕一活きたる鯉のはねる時は、目を紙にて張り、尾を包む也、板の上にてはねる時は、尾を切りたるがよし、かやうの事を知るを庖丁人の秘事古實といふなりと、四條流獻方口傳書に見へたり、

一藻分鹽分と云板の上にてする所作なり、先藻分と云は、庖丁にて魚をなでる事也、鹽分とは庖丁にて鳥を撫でる詞也、鷹鳥は飼方をおろし、飼方を上へして、式より上の方へ直し、右の方に置也、首は左也、餘の躬は下の方へ置也、射鳥は矢目を賞翫して、鷹の鳥の飼方の所へ直す也、

〔新儀式 四 臨時〕行二幸神泉苑一覽二競馬一事

王卿移就簀子敷、仰召大臣、令返侍御厨子所供膳、或此間仰左衛門府、捕池魚、於料理所備供御膳、給侍臣、

〔雅亮裝束抄〕一だいきやうのこと

ないらんのいゑにもやのだいきやうを、中略たちつくりのあくといふことあり、えんちかく三げんのあくをうちて、さうじのしりかくるほどなるをたてり、それはまりをかけてこいをきりて、御さかなにまいらするなり、そのあくは、ざのかみのかたにうちて、まんをあげて、はう丁をそんざ御覽ずるなり、はう丁しは五ゐ六ゐをきらはず、いゑのものをめさる、

〔古事談一王道后宮〕鳥羽院御前ニテ有酒宴之日、刑部卿家長朝臣奉仕庖丁之間、可破魚頭之由有仰事、其時或人云、魚頭ハ折櫃尻ニテ破候也ト云々、可然之由有勅定、爰其人、失其人、立座、御棚ナル菓子中、餅入タル折櫃ヲ乍入餅ヲバ隱之、ウツブセニヲキタリケレバ、其上ニテ安ク破タリケリ、有叡感ト云々、ヤガテ餅ヲバ遂ニ人ニミセズシテ乍折櫃件ノ人トリノケテケリ、家長ハ此恩イカニシテ報ゼムト思ケレド、便宜モナカリケルニ、件ノ人御前ノ常燈掻上トテ、カキケチテ、シソクサシニユキタリケルマニ、家長ヤヲラヨリテ、油ヲトリテ皆飲テ返シ畢、シソクサシテ歸參之時、家長寄テ見テ、油ノツヤ〳〵候ハデ消テ候ケリト被申ケリ、

〔古今著聞集十八飲食〕保延六年十月十二日、白河仙洞に行幸の時、御前にて盃酌有けり、家成卿右兵衛の督にて侍けるに、包丁すべきよしさた有けれども辭し申けるを、ある殿上人、鯉を彼卿のまへにをきてけり、德大寺左大臣右大將にて侍りけるが、天氣をまつにこそと奏せられたりければ、主上わたらせ給ひて、ずゝめさせおはしましければ、家成つかうまつりけり、群臣興に入て目をすましけるとぞ、

〔台記〕康治二年十月廿七日庚戌、拂曉視魚于網代、午剋歸洛、於網代所獲鯉便出、舊厨源行方庖丁、割甚易、見者無不羨、賓客兩三輩羞酒、

仁平二年正月廿六日壬戌、今日於東三條再行大饗、〇中略 參議左大辨資信朝臣端笏伺尊者氣色、尊者把笏目余、余已〇已下恐脱下字 以次立箸、了一同餛之、主人尊者以箸挾餛飩、入汁盃食之、訖返置臺盤、主人置机上、〇此間須包丁人解鯉、而左兵衞尉行賢未參、仍不能解之、再三遣使催促、〇中略 于時左兵衞尉源行賢參入、著南床子東頭、余催包丁、行賢申曰、鷹飼渡後解之既爲故實、余仰曰、餛飩箸下之後解鯉、鷹飼渡後解雉禮也、及三獻猶爲遅緩、□待鷹飼乎、行賢即解鯉、于時史生參進之間也、先役送衞府撤兩組羹、

〔今昔物語 二十八〕左京屬紀茂經鯛荒卷進大夫語第三十

今昔、左京ノ大夫□□ノ□□ト云フ舊君達有ケリ、〇中略 茂經馬引カヘタル童ヲ呼ビテ、取テ其ノ馬ヲバ御門ニ繫テ、只今走テ殿ノ贄殿ニ行テ、贄殿ノ預ノ主ニ其ノ置ツル荒卷三卷、只今遣セ給ヘト云テ、取テ來ト私語キテ、走レ走レト手搔テ遣ツ、然テ返リ參テ、俎洗テ持詣來ト音高ニ云テ、ヤガテ今日庖丁茂經仕ラムト云テ、魚箸削リ、鞘ナル庖丁ヲ取出シテ、打鋭テ遅シ〳〵シト云居タル程ドニ、遣ツル童ハ糸疾ク、木ノ枝ニ荒卷三卷ヲ結付テ、捧テ走テ持來タリ、茂經此レヲ見テ、哀飛ガ如クニ詣來タル童カナト云テ、俎ノ上ニ荒卷ヲ置テ、事シモ大鯉ナドヲ作ラム樣ニ、左右ノ袖ヲ引疏テ、片膝ヲ立テ、今片膝ヲバ臥テ、極テ月々シク居シテ、少高ミテ、刀ヲ以テ荒卷ノ繩ヲフツ〳〵ト押切テ、刀シテ藁ヲ押披タルニ、物共泛レ落ツ、〇下略

〔鳩巢小説 中〕一只今御料理ノ間ト申間有之候、此間台德院樣每度出御被遊、御咄ノ相手ニ成候者、大方極リ有之候、其時分俄ニ鯉ヲ獻ジ申者有之、幸何某ニ庖丁仰付ラレ御覽ナサレ候、鯉ノ庖丁ハ、鯉ノ脊ヲ庖丁ノ裏ニテ三度撫候テ切候ト申候、撫申時鯉ハネ候テマナ板ヨリ落申ス處ヲ、マナ箸取直シ鯉ノ兩眼ヲヒシト指候テ、其マヽ庖丁イタシ候、滿座與ニ入候テ、其手ノキヽ申ヲ感申候、上樣ニモ御覽ナサレ候ヘカシト存ジ候ヘドモ、折節膳ノ脇ヲ御覽ナサレ、右ノ首尾御覽不被成ヤト各存候テ殘念ガリ申候、偖御前ニテ一統ニ其儀ヲ申候ヲ、何卒御賞美モ有之樣ニト色

鶴庖丁

色執成候ヘドモ、トカク御返答無ㇾ之候、其後右ノ鯉御料ニ相成、風味各別ニ御座候ト、皆々感ジ、其上ニテ又先刻ノ庖丁ハサテモ見事ナルコト、申候、其時上様仰ラレ候ハ、何レモ先刻ヨリ庖丁ノコトヲヒタト申出候ハ、予ニ賞美モイタシ候ヤウニト存候テノコト、被ㇾ思候、ケ様ノ小キコトニ賞ハ不ㇾ行モノニ候、總テ賞罰ハツリ合申サネバ、賞罰トモニ立不ㇾ申候、此庖丁ヲ賞シ候ハ害モ無ㇾ之コトニ候ヘドモ、左候ハヾ重テ又鯉ヲ取ヲトシ不調法ナル時、罰イタサネバナラズ候、イヅレモ平生心得アシキト被ㇾ仰候由、乍ㇾ恐御尤ニ奉ㇾ存候、

〔殿有院殿御實紀二十〕萬治三年十月十六日、臺所頭天野五郎大夫正國、御前〈〇德川家綱〉にて、鯉庖丁仰付られ、時服をたまふ、

〔貞丈雜記〈六飲食〉〕後代鶴の庖丁といふ事あり、古は鶴を賞翫とせず、故に古は鶴の庖丁といふ事なし、古も鶴にても白丁にても、貴人の御前にて庖丁する事はあれども、雉鯉などの如く、式正の事はなき也、

〔諸國圖解年中行事大成〈一正月〉〕十九日　鶴庖丁　或記云、中頃豐臣太閤、年始に鶴を獻せられしより始ると云々、

今朝六位二人、末那板に末那箸檀紙をのせて舞臺へ昇すへ、扮鹽鶴一羽末那板の上に置く、御厨所高橋大隅兩家の人參入して、隔年にこれをつとむ、其體衣冠を著し、先座して後庖丁魚箸を取て、鳥の兩羽をしごく、俗に是を水しごきといふ、次に兩翼を切て肉案のうへに直違に置、十字の形を作る、次に兩足を切て、肉几の下へ庖丁箸にてかき落す、次に頭を切てさきの兩翼十字の上に置て、千の字をつくる、是を千年切と云、又万年切とも云、扮肉を二段に調じて退く、さて清涼殿の階下にのぞみて、太刀折紙を賜ふ、左手に取て座上に退き、拜して退出す、鳥末那板等は、又六位の人撤する也、次に舞御覽ありて後、鶴高盛等の獻あり、群臣又これを賜ふ、

雁庖丁

〔後水尾院當時年中行事上正月〕十七日舞御覽あり、清涼殿東庭左右の樂屋をかまふ、ひさしに翠簾かけわたして御見物所とす、先鶴庖丁あり、小預是を奉仕す、事終りて御太刀をたぶ、藏人東かいにのぞみて是を下す、

〔御湯殿の上の日記〕天正十五年正月十七日、せいりやうでんの御庭にて、たかはしつるのはうちやうする、御たちくださるゝ、きよくらういださるゝ、まい御らんあり、色々めでたきまいどもまいしなり、ふしみ殿、かぢ井殿御まいり、とざまないく御參り、せいりやうでんにて、みなくつるのこん參る、二のみやの御かた、五の宮の御かた、ふしみどのかぢ井殿、御しやうばん、もんせきへは御しやうじん也、だい出てくもじあり、ぐ御にはつねの御所にて參る、じゆごう女御、御しやうばん、女中ひしくと參る、だいにてくもじ參る、めでたしくく、

〔續視聽草八集三〕庖丁上覽

寛文五己巳年二月十二日、御黑書院鶴庖丁上覽、天野五郎太夫勤之、老中高家諸役人見物御目見、入御已後御振廻、御代官も布衣之分罷出、五郎太夫江時服拜領、如官日記

〔有德院殿御實紀二十一〕享保十年十一月廿一日、黑木書院にて鶴の庖丁御覽あり、鶴に庖丁魚筯を爼にのせて、中奧の小姓二人にて持出て、東緣の下段の閾の外にすゆ、ときに臺所頭小林貞右衛門祐良熨斗目長の袴つけて出、鶴を調理す、事はてゝはじめのごとく中奧小姓出て爼を撤す、祐良はこの事つかふまつりしをもて、時ふく一襲をたまふ、

〔續視聽草八集三〕庖丁上覽

安永四丁未年十二月廿五日、於奧鶴庖丁上覽、　御臺所頭 松尾彌兵衛勤之 安永日錄

〔武家調味故實〕一雁切事、一の刀に二の羽ぶしをて口切てさしかさねて後、一の羽ぶしを重て可切事、大事成べきなり、かさね羽ぶし是也、身をおろす事、ふつうのごとし、但うしろを前にかきま

はしておろす事もあり、是は前をおろしかけての事也、但雁のくぼねをさらぬ様にて、あふのけに押しもぢらかして、くぼねをきればよく切也、○中略

一雁のくぼねつく事、たとへば雁のくぼねをつく事は、左右の羽ぶしを切て、くぼねをば鳥に付ながら身をおろす事有、くびをぬきぬれば、見にくき事あるゆへに、かやうに切事もあり、

〔大草殿より相傳之聞書〕一初雁の料理の事、がんのかはをはぎ、かはせんろつぶのやうにきりて、鹽を先いりいれたる時、酒鹽にすたでをすこしくはへ、雁のかはを入、よきかげんにいる也、此ごとくする時は、うはをきすい口有まじく候、先かはいり計をいだして、二度めに雁のみをいれ、うはをきにはねせりたるべく候、せりのきりやうは、せりのくき五分ばかり、ねのながさはいか程もあれ、有次第、ねのすゑにはいさゝか手をかくべからず、それをさかいりにして、うはをきにはいれべく候、すい口にはみかんの輪ぎりにして、はじかみをよくすり、むくろうじの程に、みかんのわの上にをく、其置様にくでんあり、

一雁の汁仕様は、朝の客にて候はゞ、宵よりがんをきり、ひしほをしておき、その朝いかきの中に入、さて客の越られ候以前に、いかき共にすこしにてやがて取あげ、又客御入ありて、本膳すはり候て、今の雁をいれ候へば、能程にしるあるべく候、自然茶湯がたり時は、大汁にまいる事もあり、其時は能比にはろふべく候、

一初雁の時、御めしの時は、右のりうりたるべく候、自然又さかなてんしんのとき、初雁いづる事あり、其時は味噌をばかつて入ず、白水と鹽計にて煮候、もちろんにだしあるべく候、すい口うはをきあるまじく候、上をきにもすい口にも、ふつけ一ッ入られべく候、汁のいれ物はかはらけ本にて候へども、時によりては、茶わんも大ざらなども、くるしかるまじく候、

〔續視聽草八集三〕庖丁上覽○中略

白鳥庖丁

同年（〇貞治三年）十一月十六日、御臺所天野五郎太夫、鈴木喜左衞門兩人被召出、於御所五郎太夫鯛庖丁、喜左衞門鴈庖丁被仰付、上覽以後喜左衞門小袖二被下候、

〔宗五大草紙上〕色々の事

一貴人の前へまな板持參之事、庖丁仁の左の方をかきて出る人はうは手也、公方樣正月二日細川殿へ御成はじめに、進士白鳥をきり申候、其時のまな板を伊勢名字兩人參り候て持參申候、應仁の亂前迄は、親にて候者下總守貞牧、備後守貞熙、（其時七郎左衞門）兩人御供衆の外役につきて參り候、大口ひたゝれ著候、進士同前、亂以後さやうの儀なし、

〔年中定例記〕殿中從正月十二月迄御對面御祝已下之事

一一亂已前までは、今日（〇正月二日）細川殿へ御成始あり、御供衆の外、御役に付て、伊勢備後守貞熙、又下總守おや貞牧、（うら打）御供衆の御跡にまいる、進士御前にて白鳥切り申、此まないたを貞熙と貞牧かきて參候、一亂前まで此分也、進士（うら打なる著）、

〔武家調味故實〕一白鳥切事、一の羽ぶしより次第につゐてくばね、三に可切、さておろす事如鴈也、

〔續視聽草（八集三）〕庖丁上覽

今度珍敷庖丁被仰付候處、御覽にも被成、御機嫌被思召候、依之拜領物被仰付、於奥被仰渡候、

時服二　　（御臺所頭）小林定右衞門

一右品は去月三日、川崎筋御鷹狩之節、白鳥御弓ニ而御射留被遊候、右白鳥御矢開可被遊との思召、御臺所頭定右衞門へ庖丁被仰付候、

公方樣、大納言樣、御一同御休息所御勝手之方長圍爐裏の上御著坐、鵠庖丁古實に白鳥鵠と唱申候、於長圍爐裏之間被仰付、鵠載せ候御眞那板、御納戸衆兩人之者持出、長圍爐裏之下に置て、定右衞門熨斗目長袴著罷出、庖丁勤之、畢而御眞那板引之、

膳夫

〔倭訓栞〕（前編六加）かしはで　日本紀に、饔膳、膳夫、拍手等を訓せり、大古は凡そ飲饌皆木葉をもて器とす、よて葉盤、葉椀、折敷などの名あり、

〔料理無言抄〕（一）夫膳部をかしはでヒラテ又は庖丁人、公方様ニ而は御臺所衆と云、今云世上の料理人也、

〔古事記〕（上）於出雲國之多藝志之小濱、造天之御舍、（多藝志三字以音）而、水戸神之孫櫛八玉神爲膳夫、獻天御饗之時、（○下略）

〔古事記傳〕（十四）膳夫は、加志波傳と訓む、中卷にも見ゆ、書紀にも多し、（○中略）名義は先いと上代には、凡て饌を木葉に盛ける其葉をば、何木にまれ總て加志波と云り、（○註略）故饌の事を執行ふ人を加志波傳とは云なり、傳は手なり、凡て物を造る人を手人といひ、今世にも事を行ふ人を某手と云類多し、

○按ズルニ、膳夫ノ事ハ、官位部伴造篇膳部條ニ在リ、參看スベシ、

庖丁人

〔倭訓栞〕（中編二十三保）ほうちやう　莊子に見えし庖厨のことをよくせし丁子が故事によりて、宰烹する人庖丁人といひ、其用る所の鸞刀をもかく名けたる也、類聚雜要に庖丁刀と見ゆ、和名抄には料理魚鳥者謂之庖丁とかけり、庖丁者の初は、山蔭中納言なりと、徒然草に見えたり、鶴の庖丁は庖人の秘するところなり、

〔倭訓栞〕（前編四十禮）れうり（○中略）料理人を厨子と見えたり、

〔新猿樂記〕十一君氣裝人者、一宮先生柿本恒之、管絃并和歌之上手也、（○中略）庖丁、料理、和歌、古歌、天下無雙者也、

〔異制庭訓往來〕相語名譽之庖丁人所構種々料理也、即可有色々膾、樣々羹、品々炙物、體々燒物也、

〔七十一番歌合〕（下）五十七番　左　はうちやうし

大鯉のかしらを三にきりかねて片われしたる在明の月



〔七十一番歌合下〕

〔大草家料理書〕一包丁可如木烏帽子、調度懸可裏打、大口可重袖、衣文者蟬、紫革可閉結、有口傳、專祝儀時者可用之、凡包丁之道、雖爲相傳、不存深道者、或雖如廻山雲、或如守犬只星、是以釋此謂、雖爲持向師、深道不相傳、救人有春日大明神の可漏御誓、永可生智惠者、此於以一心生記置也、仍包丁雖口傳、雖如雲霞徒返財用、無特於、爲末代記置、深洩出是、能々可心得事也、一々可秘可秘、

〔塵塚物語 一〕左馬頭基氏有庖厨人事

鎌倉左馬頭もとうぢは、武勇たくましくして慈悲のこゝろも人にこえ、いと正直なる生れつきなりけりと云傳へ侍る、〇中略主かふしてつねに美食をこのみて賞翫し侍るに、或時庖丁人をよびよせ、ふなを取寄ていはく、此うを能くやきてのち羹にすべし、相かまへて無さたに仕るなと、きびしくいひ付て、内へ入られけるとなん、庖人かしこまりて、右ふなをよくあぶりて、みそ汁をもて熟くこしらへ、煮て膳部にそなへけり、扨陪膳のもの是を持て、基氏にすへたり、基氏椀のふたを取てふなをみれば、よきほどに火とをりて愛すべしとみえてければ、かた〳〵を食して又うちかへして食はんとし給へば、則一方は生にてぞ有ける、庖人の不運にや、此魚ぶ沙汰にはせざれども、片身きら〳〵しく生にて有あひだ、基うぢ大きにいかりたまひて、やがて執事をよびよせて、彼庖人を召つれて可罷出よし責られけり、執事も此ものをふびんに思ひながら、主命もだしがたくして、つゐに庖人を引つれ、客殿の二間を過ておくへ入れば、庖人もすは覺悟してけり、あつはれ哀にて御手うちにあひぬるものをと、色をうしなふてひざまづき居けり、時にもとうぢわきざしを腰に横へ、かたなをはひたり、手にひさげてちか〳〵とあゆみより、をのれすでに日來の不忠心にあるゆへに、今かやうの失あり、すみやかにいのちをうしなふべきなれども、先此たびはゆるし置物なり、自今以後よく心得て、料理いたすべし、さりながら此たびも唯にはあらじ、はだかにして北緣のはしへまいり、ひざまづきて居るべし、ゆるしなきうちははたらく

べからずといひて、又塵がりに出られける、○下略

〔塵塚談下〕江戸自慢、世にいひ習はしたるもの、紫染、色摺錦繪、釣鐘の出來合、針金賣、らうのすげかへ、縫針賣、印判墨賣、火打鎌石賣、ほうづき賣、○中略此餘予○小川顯道が江戸自負あり、今こゝろみに左に記す、

火事、馬鹿者、癩病、蝮蛇、歯磨賣、繊紋熨斗目、無筆手習師、無算勝手役、無庖丁料理人、文盲醫師、占卜者、風呂屋、○中略

料理人に鯛、鯉、鮎、鱸、雁、鴨の類を、切刻むすべもしらず、無庖丁にして主人の臺盤所に居て、食物の調理をなし祿をはむ者あり、

調采

〔下學集下態藝〕調采カウサイ調味者也

〔七十一番歌合下〕五十七番　右　てうさい

よもすがらあすのてんさんいそぐとて心もいちぬ月をみる哉

○按ズルニ、調菜ノ圖ハ、菓子篇蒸菓子條饅頭ノ下ニ引ク七十一番歌合ニ在リ、宜シク參看スベシ、

料理家流派

〔俚言集覽増補〕料理　料理の家、四條流、大草流、進士流、

〔尺素往來〕池邊春日、江上秋風、羹膾蒸炙別其氣、鮨醯膊腥同其美、觴酌漂香之品、庖丁易牙之業、刀俎解盛之樣、鹽醬醴酒之分、縦雖不及四條家幷大草等、座席之興味有何不足乎、

〔松屋筆記百四〕膳部、庖丁家、料理人

按、景行天皇の膳夫に磐鹿六雁あり、倭建命の膳夫に七拳脛あり、後に大膳職、内膳司、主膳監などを置れ、近世は高橋氏、濱島氏、膳部の家業を繼げり、武家には足利家の代、四條流、大草流あり、多治見氏四條流を相傳す、其書も厨事類記、世俗立要集、四條流庖丁書、武家調味故實、大草預料理書、庖

丁聞書、大草相傳聞書、料理物語、料理獻立集などいとおほかり、

〔江戸流行料理通大全 初編〕日本の料理庖丁の發りの事

一山蔭中納言、四條藤原の政朝卿は、日本料理幷庖丁の祖也、何れの慶賀にも鯉魚を職掌する事を第一と祝ひ給ふ、凡魚として飛龍と成によりて、高貴の祭とする事、鯉にかぎる也、もとより鯉は中通りの鱗、大小にかぎらず三十六枚を具足せり、是を工夫し給ひ、鯉に三十六枚の庖丁を作り給ふ、彼卿の清光を尊て、世に四條流と號すと也、

〔四條家法式〕四條家園部流禮式序

武家禮節之所起、出於小笠原、足利氏之時、信濃前司貞宗深達弓馬之法、是時嚴禁犬追物、貞宗捧狀請弛其禁、將軍家從之、遂命考定武家諸禮法式、其後伊勢氏傳饗應式、今川氏傳書禮式、雖各立門戸、而其一本也、故輯錄三家言、著成一書、名曰三議一統、慶長以降、幕府饗禮、專用園部流者、權輿於泰親公在參州之日也、先是林藤助光政、元旦進兎羹於親氏公、初爲嘉例、其後洞院大納言實熙卿、有故配于參州、泰親公奉之甚謹、而饗應之式、有不中禮者、實熙卿曰、飮食者禮之本也、正其本者、有邦者之事也、今見君有治世長民之器、宜定其法式以立禮之本也、泰親公大悅、招膳職官人園部和泉守之族于京師、講求其式、實熙卿亦參互斟酌、采擇武門可用者、隨時制宜、其後出征之日、始用三獻之禮、武威日盛、四方服從、寛永中御臺所頭天野圖書、撰定韓使來聘公卿參向之饗式、而歳首五節、一仍參州之舊、於是幕府燕饗之儀大備矣、是謂當流、既而圖書有罪處流、世少知其法者、或混合他流、儀制頗紊、予先人得當流傳法、深究秘奧、貞享中、秋元但馬守喬朝、傳命使先人釐正之、雜者刊之、舛者糾之、盡得復舊矣、予恐久而失其傳、是以繙閱家記、抽其精要、勒成一書、以貽万代、因書當流之緣由、以爲之序、

享保九辰曆初冬　小川藤原良恭謹識

〔庖丁秘密 上〕一式三獻の事　二梅干の事　三引渡熨斗の事　四三つ盃の事　五內外の事

六腸煎の事　七御手かけの事　八こぶ、搗栗の事　九熨斗の事　饗膳の事　十一杉盛の事
十二立松の事　十三木饗盛　十四五節供の事〇中略
右庖丁卷第一魂見眞言曰、
金剛界　伊舍那天　焰魔天　帝釋天　羅刹天
火天　水天　風天　地天
胎藏界毘沙門天　日天
梵天　月天守護所
四〇條〇家〇傳授
薗部新兵衞尉　吉田五左衞門尉　薗部和泉守
羽田神右衞門尉　高橋權兵衞尉　高橋五左衞門尉
寬永十九年
午ノ五月廿一日
中村十右衞門殿
〔宗五大草紙上〕色々の事
一庖丁仁覺悟兩樣に申候、板ゆるぎ候へば、よくをし直す共云、又包丁仁いろふはまじき事なり、見物衆板の足などにものをかふべしとも云、包丁仁は必えぼしかけをすべし、公方樣には進士大草兩流を御用候、流々あまたある事にて候間、一へんに不可有、舟中にては魚を常のごとくにはをくべからず、魚をかへす事をせず、其儘きる樣にをくべし、又大草流には、まなばしのさきをばかけすくきのやう成かねを、箸の先に入られ候なり、又刀をとりかへて切べからずと申候、又白鳥などの鹽鳥は、能つかへを引くつろぐべし、

〔鳥板記〕鳥を板にすゆる事、惣別包丁の事は進士大草兩流あり、鳥のくびを鳥の左の方へ折てすゆべし、出候同じ事成べし、

〔文化増補京羽二重大全 三上〕生。間。流。料理

兩替町姉小路　生間

〔俚言集覽 禮〕料理人、鱸の不手際、生間流、

〔笈埃隨筆 八〕五。十。間。庖。丁。

京都に五十間某とて、代々庖丁の家あり、元來豐臣秀頼公に仕へし者也、大坂城亂の時、故有て京極宮に入て今に庖丁司たり、料理をする人多く此門下に客たり、其百日の鯉を截事、山蔭中納言殿に始り、今に庖丁の名譽とす、正月五十間氏に庖丁始といふ事あり、門人會して諸の魚鳥を料理すに、花美なる見物也、予〇百井塘雨が見候時は、東山長樂寺の佐阿彌が亭にて有し、先其日の番組有て、奉書紙に書て出すに、料理人の國所姓名又料理の題名あり、第一の祝儀として熨斗包鯉とあり、一人は麻裃上下を著し、眞那板長五尺計、幅貳尺計り、眞那箸庖丁を置、膝行して眞那板により、庖丁箸を取て種々の式ありて、先眞那箸を以て奉書紙を行の熨斗包に折形し、扨鯉の大なるを截立て、彼紙につゝみ水引を以て結ぶ、始終庖丁眞那箸にて、更に手を以てせず、斯て次第に出て料理す、都合十五番なりし中に、鰭通し鯛と銘せし物は、貳尺に餘る大鯛を、竪にして其口より鰭尾に至る迄三枚に卸す、又幣帛鯉といふは、鯉を横に竪に毛切にして、眞那箸に貫きたるは、則幣の形とす、左右の刺身離るゝ如くにて連れり、其餘は宗氏五十間氏倶利加羅鯛といふを勤らる、魚多鯛鯉、又鱸ありし、其手練無造作なるや目覺る見物也、其庖丁眞那箸と同じ長さ貳尺計也、兼て思ふ、庖丁は目釘にて固めし物やと、曾て左にあらず、時として拔る事あり、是を以て見れば、皆手の内の練磨にて、誠に業に熟せしなめり、人いふ西國の諸侯、船にて上坂の時、料理人の者、眞

名人

那箸にて大切の皿を挾み、海にて濯ひしといふも、又妄言ならじ、或人の説に、料理の始りは、魚名公の男四條中納言政具卿より庖丁起れり、爰を以て四條流などいへる、別て傳授とするは、五魚三鳥也、五魚とは、鯉、鯛、鱸、眞那鰹、鱸也、三鳥とは鶴、雁、雉子にして、各作法有て、又料理の調味少なからず、

〔古今著聞集十八飲食〕滋井入道〇藤原實教宰相中將にて侍ける時、梶井宮にまいりけるに盃酌有けり、終座に成て宰相中將、今は柚まいらばやと侍ければ、すなはち參らせたりけり、或上達部〈經家卿と云々〉柚八柑七とこと葉をつがひて、八にきりたりけるを、宰相中將見て、あしく切つる物かなと思ひて、ともかくもいふことなかりけり、宮も御覽じて、何とも仰られざりけり、とばかり有て行算まいれやと仰られければ、等身衣にかゝりばかま著たるさぶらい法師の、みめよくつき〴〵しげなるまいりたり、その柚きりてまいらせよと仰られければ、こしより包丁刀をぬきたりけり、まづ興有てぞ見へける、ぞんずる所ありてまいらせたりければ、宮以下入興有けり、くだんの行算さるもんばうは、行孝が弟也けり、其げい舍兄にもはぢざりけるとぞ、柚をば三切にぞ切たる、をよそ柚をきることは、盃酌至極の時の肴物也、盃を取人必ず三度呑事にて侍とや、

〔徒然草七〕園の別當入道〇藤原基氏はさうなき庖丁者也、或人のもとにていみじき鯉をいだしたりければ、皆人別當入道の庖丁をみばやとおもへども、たやすくうち出んもいかゞとためらひけるを、別當入道さる人にて、此程百日の鯉をきり侍るを、今日かき侍るべきにあらず、まげて申請んとてきられける、いみじくつき〴〵しく興有て、人ども思へりけると、ある人北山太政入道殿〇藤原公經にかたり申されたりければ、かやうの事おのれはよにうるさく覺ゆるなり、きりぬべき人なくばたべ、きらんといひたらんはなほよかりなん、何條百日の鯉をきらんぞとの給ひたりし、をかしくおぼえしと、人のかたり給ひけるいとをかし、

〔常山紀談　三〕三好家滅し時、料理庖丁の上手と聞えし坪内何がしといへる者、生どりとなりしが、放し囚にして有しに、年經て後、菅谷九右衛門に賄申ける市原五右衛門、坪内は鶴鯉の庖丁は云にも及ばず、七五三の饗膳の儀式よくしれる者なり、其上子ども兩人は既に奉公申候へば、ゆるされ候て、厨の事を司らせ申さんといひけるを、信長聞きて、明朝の料理させよ、其の鹽梅によらんとなりしかば、則坪内をして膳を出させけるを、信長食して、水くさくしてくはれざるよ、それ誅せよと怒られしかば、坪内、畏承候、今一度仕らん、それにても御心に應せずば腹切んといへば、信長許容せられけり、さてその翌日膳を出しけるに、味のうまき事殊の外によかりければ、信長悦て、祿あたへられけり、坪内、辱き由申して、さて昨日の鹽梅は三好家の風なり、けさの鹽梅は第三番の鹽梅なり、三好家は、長輝より五代公方家の事をとり、日本國の政をとりはからひぬれば、何事もいやしからず、其好む所第一等の鹽梅を昨日奉りければ、いやしみ給ふ事ことわりなり、けさの風味は、野鄙なるゐなか風にて候へば、御心に入たるなりといひければ、聞人信長に恥辱をあたへたる坪内が詞也といひあへり、

〔續視聽草　八集　三〕庖丁上覽

家康公或とき御船にて被爲成、御船中御目通りにて御臺所方天野五郎太夫活鯉を料理庖丁仕候とき、鯉はね上り船外へ飛出候を、五郎太夫さわがず左の手に持候魚箸にて挾とり候、本多佐渡守扨も仕たりと譽て、御前にも御感被遊候半と存じけるに、御不興にていかひわたけものと上意なり、佐渡守一圓了得不仕打過たり、其後或時佐渡守御前に罷出候節、吾は秀忠へ恩を成すと上意なり、時に佐渡守承り仰までもなく、天下を御讓り被遊候上は、是に過たる事何か可有御座と申上る、いや／＼天下は元より秀忠のものに定りたれば、恩といふにはあらず、總て古より大底に親増ても、外からは左に不思、まして少し劣りたるをば、大に劣りたる樣に思ひなすもの

なり、萬事我だけ一はひに働ひて、子の事を思はぬはたはけ者也と上意有、そこで佐渡守先年の天野が事不審晴たりとなり、

〔近世畸人傳　四〕堅田祐庵

祐庵は北村氏、淡海堅田の浦の豪農にて、茶事に熟し物の味をしることは、いにしへの符朗易牙にも恥ず、傳る所の話多し、〇中略か丶れば人に物を饗することと必つ丶しめり、所がら湖中の鯉鮒の類を調ずるに、魚板數枚用ゆ、はじめ鱗をはなつより肉を切にいたるまで、水を追て板を轉ず、かくせざればうつり香ありてなまぐさしといへり、

〔近世畸人傳　四〕高橋圖南

高橋若狭守紀宗直老人、號は圖南、御厨子所預にして、庖丁は其家なれどもことに勝たりとかや、或時諸友六人會して庖丁を望むに、鯉一つを何の品もなく六ッに切られしに、能みれば六つの割、一分もたがはざりしに、皆其妙を感じぬ、

〔一話一言　二〕樽三ぶ

樽三ぶ（樽屋三郎兵衛事なり）は庖丁に名高きものなり、初呉服橋外油會所のわきに居れり、其のち中洲にいでゝより、やゝ評判おとろへたりといふ、深川升屋宗助（升億とも號す、隱居して祝阿彌と云ふ、）と肩をも並ぶる程の調理なりしが、天明二年壬寅四月十七日身まかりぬ、

〔江戸流行料理通大全　初編〕序〇中略

割烹氏八百善、所謂先得我之所同嗜者也、其技殊精、其法尤密、是以其名喧于都下、雖巨璫大腕之家、其庖厨食單、皆期於八百善云、〇中略　鵬齋老人撰、

〔嬉遊笑覽　十上飲食〕江戸にて料理茶屋といふもののむかしはなし、（寛文の頃迄もすくなかりし、寛文八年申の十月中、町中諸職人諸商人共、茶屋拜借し座敷をかり、より合相談仕候こと相聞候、自今巳後左樣の者、さしき借候者共、借し申間敷候、凡ふれごと江戸中な南北中を分ち、月番にかはる〴〵三げんより觸出す、此時此方中進

を闕るに、茶屋一軒もなし、西鶴が置土產、元祿六年板近き頃金龍山の茶屋に、一人五分づゝの奈良茶をしだしけるに、器物きれいに色々とゝのへ、さりとは末々のもの、勝手のよき事となり、中々上方にもかかる自由なかりきとあり、これは寛文のころ、けんどん蕎麥切出來て、それに倣ひて慳貪飯といふも出たり、江戸鹿子、食見頓金龍山、品川おもだかや、同所かりがねや、目黒と并び載、又奈良茶堺町ぎおんや、目黒かしはや、淺草駒形ひものや是なり、○中略江戸鹿子に、奈良茶は別に出して、金龍山には食けんどんとあり、おもふに他の奈良茶は、今の如く一せんめしにて、一椀づゝの定なるべし、金龍山は其後よき料理したりと見ゆ、こはさきの奈良茶やとは異なる歟、衣食住の記に、享保半頃迄、途中にて價を出し食事せむ事、思ひもよらず、煎茶もなく、殊に行掛りに茶屋へ料理いひ付ても中々出來せず、其頃金龍山の茶屋にて、五匁料理仕出し、行がゝりに二汁五菜を出す、人好みに隨ひ、ことの外はやる、其後兩國橋の詰の茶屋、深川洲崎、芝神明前などに、料理茶屋出來、堺町にて一人前百膳といふもの出きてより、是又所々に出たり、湯島祇園豆腐、女川菜飯、居酒やの大田樂、湯豆腐始る寶曆の始より、吸もの、小付飯、大平、しつぼくのうまみ、金龍山の料理は跡なく、夫より宮地端々おびたゞしく、わけて明和のころより、辻々に軒を并ぶる安永の頃より辻賣の油あげ、燒肴、餅菓子、唐菓子、一夜ずし、くさぐさ筆に及ばずと云り、明和八年ごろ、深川すさきに、鹽やき場を開き、兩國橋づめと云、今もある中村屋、洲先は升屋宗助なり、是はするがの淺間の坊叔阿彌と云ものになれりとか、

〔蜘蛛の糸卷〕料理茶屋

百五六十年以前は、江戸に飯を賣る店はなかりしを、天和の比、始めて淺草並木に、奈良茶飯の店ありしを、諸人珍らしとて、淺草の奈良茶飯喰はんとて、わざ〳〵行きし由、近古のさうしに見えたり、本書より抄出し置きたれ共、坐右におきてむづかしければ引據せず、しかるに都下繁昌につれて、追々食店多くなりし中に、明和の比、深川洲崎に、升屋祝阿彌と云ひし料理茶屋、亭主は剃髮にて阿彌といふ名をつけしは、

京都丸山に倣ひたるなるべし、此者夫婦、人の機をみる才ありて、しかも好事なりしゆゑ、其住居二間の床、高麗緣なげし入り、側付を廣座敷とし、二の間三の間に座しきをかこひ、中の小亭、又は數奇屋物場まであり、庭中は推してしるべし、雲州の御隱居南海殿、おなじく御當主の御次男雪川殿、しば〱爰に遊び給へり、此兩殿は其比の大名の通人なり、雪川殿のかくし紋、|||此の如く川といふ字の羽織、名あるたいこ持は著ざるはなし、升屋祝阿彌、件のごとき大家ゆゑ、諸家の留守居者の振舞といふ事、みな升屋を定席とせり、其繁昌今比すべきなし、廣座敷に望陀覽の三字を鑄物になし、地は呂色、緣は蒔繪、四角に象眼のかな物、額長さ六尺ばかり、裏書漢文にて南海君の祝阿彌へ賜ふゆゑよし、二百字ばかり記しあり、嗚呼盛唐の宮闕も亡ぶる時あり、此額近ごろ質の流れを買ひしとて、或人の家にて見しが、後に聞けば、今の白猿に與へしるとぞいひし、天明に磯せゝりの通人が遊ぶ料理茶屋、葛西太郎（隅田川より秋葉へ往く堤の下り口、今は平岩、）大黑屋孫四郎、（同所秋葉）甲子屋、（眞崎）四季庵（中洲）二軒茶屋、（深川八幡境内）百川、（室町横町）

〔塵塚談下〕四谷堀の内祖師、我等（○小川顯道）三十歳比迄は、地名をしれる人もなかりしに、近頃に至り、祖師堂はもちろん、堂宇の設も伽藍の如くに造建し、新宿より寺の門前迄、水茶屋料理茶屋、其外酒食の店、數百間簷をならぶ、

〔皇都午睡三編上〕貨食屋（れうりや）などは、年々歳々の流行あれば、然と定規には言難けれど、當時名高きは深川八幡前平清、八幡社地に二軒茶屋、向ふ島に大七、武藏屋、平岩、（昔葛西太郎と云し也）小倉庵、今戸に金波樓、大七出店川口、（お直とて通り名也）橋場に柳屋、尾花屋、（深川仲丁の女郎や爰に來、）甲子屋、千束に田川屋、（駐春亭とも、）兩國柳橋に梅川、万八、（是は書畫會舞ざらへ等の席）玄冶店に杉板、爰らを上の分として、中分に繁榮なる料理屋頗る多し、青物丁讃岐屋、下谷の濱田屋、同鴈鍋、王子の海老屋、扇屋雜司谷に茗荷屋、淺草に万年屋、鰻屋にて極々上々筋違見付外深川屋、駒形の中村屋、鳥越の重箱鰻、淺草奴鰻、水道橋鰻屋、南で狐鰻、尾張

丁の鈴木、茅場丁の岡本、靈岸島の大黒屋、新地の荒井、親仁橋大和田、人形町の和田、茶漬屋は通り山吹宇治里、笹岡、兩國にて五色、淡雪、淺草に蓬萊、菊屋など、書出しては際限なし、此餘そばや、居酒屋始め、名代の鮓屋、てんぷら屋など數へる時は、一丁内に半分餘は食物屋なり、余が三都の見立に食の第一に見立しが、中々食物是程自在なる所は、見ぬ唐土にも有まじと思はるゝなり、扨立延たる貨食屋には、京攝の如く女給仕に出、是を仲居とは呼ず、女子衆なり、御趣意後なくなりたれど、女郎屋の欠引する女を輕子と云し也、町々の仲衆を江戸にては車方を車力といひ、荷を運ぶ者を輕子とも云なり、扨も中より下の料理屋、煮賣屋、居酒屋、蕎麥や、芝居茶や、總一統に女はつかはず、皆荒男の若い者が運ぶことなり、見たる處、女氣なければ我雜の樣なれ共、其男皆物いひは優しく叮嚀なり、中にも芝居茶やの棧敷土間へ案内、或ひは食物を持運ぶも皆若い者の役にて、大坂のお茶の子などゝ違ひて、氣轉よくきゝて辨利甚よろし、

〔嬉遊笑覽 十上飮食〕昔は夜の煮賣御法度なり、寬文元年辛丑十二月廿三日、先日も如相觸候、町中茶屋煮賣仕候者、幷振賣の煮賣、夜に入堅商賣仕間敷候云々、寬文十年庚戌七月、日暮六巳後より煮賣可爲停止、前方相觸候、今程方々有之沙汰ども、彌可爲無用事、

〔料理茶屋取立願書〕新茶屋町開發之覺

一表御門前新茶屋町煮賣茶屋取立の義は、元祿十五午年、御地頭所樣御住職佛頂院樣新規門前町家御願被成候砌り、表門前は茶屋町ニ御願被遊候、翌十六未年、下谷廣小路御木具屋勝井吉左衞門と申者、日蓮宗より感應寺旦那ニ而御座候ニ付、吉左衞門被召出、佛頂院樣被仰候は、感應寺の義、其方存之通、天台宗に被仰付候以後は旦方不殘離檀、殊の外貧寺ニ有之候處、我等に住職被仰付候得共、相續難成ニ付、此度門內三拾間切込、表門前ハ茶屋町ニ願請候、其方相働キ京都ニも有之候間、いろは茶屋と名付、茶屋町取立可申旨、御願被遊候ニ付、右吉左衞門半兵衞兩人御請負

申上候得ば、則名主役義は吉左衞門ニ被仰付候、依之助左衞門、新十郎、半兵衞、左兵衞、何右衞門、吉左衞門、以上六人の名代ニ而御請負仕、未ノ三月より表門前中門前ニ有來り候寺家拾貳間同境內江引直シ、金貳百貳拾兩ニ而、大工作兵衞と申者ニ相渡シ、段々引地致し、御門前町家に取立申候、未五月頃、佛頂院樣半兵衞ヲ被召寄被仰候は、門前の義、吉左衞門ニ申付候處に、不働キ故引地不埒明、氣の毒ニ候、其方壹人成とも早々門前江引越、取立候樣に達而御頼被遊候、半兵衞申上候は、奉畏候、乍去私共只今迄罷在候所引越住居仕候上、若重而御住職御替り被遊候哉、如何樣の義も出來迷惑仕候義も可有之候、爲末々御證文壹通拜領仕、御門前取立申度段奉願候得ば、尤ニ被思召、御院代安立院樣、寺家御役僧現受院、圓曉院、了音院御連判、佛頂院樣裏書御判ニ而、永々無相違新茶屋町の地主共、役義可相勤候、若相勤兼候者は、子孫諸親類緣者の者成共、地屋敷讓り渡シ、役義相勤候樣にと、六人之地主共方江、名主吉左衞門宛名ニ而被下置候、依之早速地形普請仕、同十一月六日御門前江引越候處、同月廿九日類燒仕、家財諸道具書物等燒失仕候段、其節御訴申上置キ、其後半兵衞壹人又候小屋掛ケ普請仕、又々町內いろは茶屋取立候所、其後上野御用地ニ付、只今の所江引地被仰付候ニ付、又候茶屋取立新茶屋町と號、數年繁昌仕來り候、

一寶永四年亥六月、勝井吉左衞門名主代いの字屋庄兵衞と申者、不埒之義有之候ニ付、東叡山御執當樣より、表門前の義、御公儀樣江御願申上、潰し申樣にと、其節御住職先五佛院樣江被仰渡候ニ付、無是非御願被成、鳥居伊賀守樣御內寄合ニ而、御門前茶屋町御停止ニ被仰付候、依之庄兵衞義退役仕候、同七月十七日名主吉左衞門病身の由ニ而、名主役義差上申候、同十九日半兵衞に名主役義被仰付候間、翌廿日五佛院樣、半兵衞義御供ニ被召連、本多彈正少弼樣江御出被成、御取次高田半平殿迄、名主役替り候上は、以前之通いろは茶屋町取立申度旨、地主共願の段被仰上候處、御口上ニ而は埒明不申候間、口上書御持參被成候樣ニ被仰渡、則十七日の日付ニ而、地主共三人、

感應寺へ願書差上置候由被仰、同廿三日御持參被成候、御取次明石新藏殿被仰候ニは、此願書の義は、上野御執當楞伽院江御屆被成候樣ニと被仰候ニ付、則楞伽院樣江半兵衞御供ニ被召連御出被成、段々被仰候處、御合點の上、又候彈正少弼樣江御出被成、右願書被差上候得ば、御留置被成、明廿四日窺ニ罷出候樣被仰候、依之翌廿四日五佛院樣、則半兵衞御供ニ而、明日被仰候通御伺ニ罷出候由御申上候得バ、私共右願之通被仰付候間、御月番堀丹後守樣江參リ、御帳面ニ付置候樣ニと、內山貞右衞門殿被仰渡候、依之直ニ丹後守樣江御出被成、御帳面ニ御附被成候、翌廿五日右の爲御禮、地主共三人御供ニ被召連、五佛院樣彈正少弼樣へ御出被成、御取次山本李右衞門殿江右の御禮被仰上、地主共三人御帳ニ付罷歸り申候而以前の通表御門前茶屋町ニ取立、唯今迄數拾ヶ年以來繁昌仕來候、右半兵衞より當名主迄六代名主役義無滯相勤來り候、

〔料理茶屋取立願書寫〕天保十三壬寅年三月十九日御書付、端々料理茶屋渡世替被仰出候、以前迄、谷中茶屋町ニ料。理。茶。屋。渡世致居候もの左之通、

谷中天王寺表門前新茶屋町　松五郎店東屋吉五郎　同店金子屋長右衞門　喜吉店大津屋
文藏　同店岡村屋久五郎　甚右衞門店越前屋六右衞門　左兵衞店福島屋佐吉　傳左衞
門店木村屋總吉　和平店越中屋常吉　佐兵衞店成田屋孫三郎

同所總持院門前　善右衞門店萬屋たき後見久兵衞　同店島村屋淺五郎

右同斷煮。賣。臺。屋。と唱候者左の通

谷中天王寺表門前新茶屋町　長次郎店田川屋作次郎　同店武藏屋熊次郎　茂吉店駿河屋
七郎兵衞　谷中町　喜八店越後屋金次郎

〔寬天見聞記〕享和の頃、淺草三谷ばしの向に、八百善といふ料理茶屋流行す、深川土橋に平淸、大音寺前に田川屋、是等は文化の頃より流行せし料理屋也、或人の噺に、酒も飲あきたり、いざや八百

善へ行て、極上の茶を煎じさせて、香の物にて茶漬こそよからんとて、一兩輩打連て八百善へ行て、茶漬飯を出すべしと望しに、暫く御待有べしと、半日ばかりもまたせて、やう〳〵にかくやの香のものと、煎茶の土瓶を持出たり、かの香の物は春の頃よりいと珍らしき瓜茄子の粕漬を切交せにしたる也、扨食おはりて價をきくに、金一兩貳分なりと云、客人興さめて、いかに珍らしき香の物なればとて、あまりに高直也といへば、亭主答て、香の物の代はともかくも、茶の代こそ高直なり、茶は極上の茶にても、一ト土瓶へ半斤は入らず、茶に合たる水の近邊になき故、玉川迄水を汲に人を走らしたり、御客を待せ奉りて、早飛脚にて水を取寄せ、此運賃莫大也と被申ける、

〔江戸流行料理通大全初編〕東都之大、閭閻闐噎、古稱八百、今餘二千、凡飲食之需於市者、五歩一樓、十歩一閣、魚標酒旆、絡繹相望、日本堤北、有八百善者、稱都下第一、公侯大人、命割烹、競奇饌、美景良辰、期賞心約樂事、○中略

壬午文政五年○春日　蜀山人

〔江戸名物詩初編〕百川樓參會日本橋浮世小路

諸家振舞名弘實、貸切更無一日休、浮世小路浮世客、百千來會百川樓、

萬八書畫會浅草平右衞門町柳橋北角

萬八樓上書畫會、不拘晴雨御來臨、先生席上皆揮毫、帳面頗付收納金、

田川屋料理金杉大恩寺前

風爐場淨在于庭、醉後浴來酒乍醒、會席薄茶料理好、駐春亭是駐人亭、

平淸會席深川

會席風流辰巳誇、坐舖近對水之涯、尾花梅本山本客、馴染連來此地奢、

大七洗鯉向島

客込奥庭中二階、温泉石滑暖如燕、酒肴色々喰來處、洗出鯉魚數片氷、

武藏屋濃漿 向島

向島高名武藏屋、春花秋月客來頻、葛西太郎今何在、一碗濃漿風味新、

海老屋料理 王子

欄干四面水潺湲、王子一番普請般、初午稻荷權現祭、晩來賣切客空還、

〔浪華の賑ひ 二篇〕浮瀨

此遊宴の樓は、新清水の坂の下にありて風流の席なり、遙に西南を見わたせば、海原往來ふ百船の白帆、淡路島山に落かゝる三日の月、雪のけしきは言もさらなり、庭中には花紅葉の木々春秋の草々を植て、四時ともに眺めに飽ざる遊覩の勝地なり、名にしおふ浮瀨幾瀨の貝觴をはじめ種々の珍觴、又七人猩々の大さかづき等を秘藏す、浪花に於て貨食家(りやうりや)の魁たるものなり、

一方樓

此家は難波村中の東にあり、江南隨一の大貨食家にして、宴席廣く美を盡し、庭前の林泉風流なり、さる程に諸祝儀の振舞、構内の參會、數百人の集客をも引うけて、饗應ごと他の小料理屋の及ぶ處にあらず、されはとて一兩輩の遊客たりとも、其饗應程よくして歡樂せしむるは、流石練磨の功といふべし、原より座敷料理むき萬寛濶にして苛つかず、僅の杯を傾るにも、花街に譬れば揚屋大青樓等に遊ぶ心ぞせらる、

仕出

〔皇都午睡 三編上〕貨食に名高き烏越の八百善は、以前は客の誂らへにて自由なること出來たれど、當時は精進料理の仕出。しのみをして、町家にて三十人五十人の法事佛事あれば、誂らへに任せ、朱黑青漆とか、膳碗家具迄殘らず取揃へ、引菓子に至る迄揃へ、送り膳の提箱迄持來りて、勝手混雜なく殊に辨利よろし、諸道具は火早き所ゆゑ、內に有ども遣はず、皆誂らへること也、

奈良茶

〔江戸名物詩初編〕瓢箪茶漬日本橋浮世小路
俳偕之開小集筵、浮世茶漬忙。出。前、坐間並掛多少句、客人笑指是翁連、
　八百善仕出新鳥越
八百善名響海東、年中仕。出。太平風、此家欲識鹽梅妙、請見數編料理通、

〔近世奇跡考三〕金龍山奈良茶飯
事跡合考に云、明暦大火の後、淺草金龍山(待乳山)門前の茶店に、始て茶飯、豆腐汁、煮染、煮豆等を整へて奈良茶と名づけて出せしを、江戸中はしく〳〵よりも、金龍山の奈良茶くひにゆかんとて事の外めづらしき事に興じけり、それよりおひ〳〵さま〳〵の美膳店出來しより、いつしか彼聖天の山下の奈良茶衰微におよびたり、(案るに、これ江戸にならちやめしを賣るはじめなるべし、)

〔守貞漫稿生業五〕茶漬屋
茶漬飯ノ略也、京坂其始ヲ詳カニセズト雖ドモ、元祿六年印本西鶴置ミヤゲニ曰、近キ比、金龍山ノ茶屋ニ一人五分ヅヽノ奈良茶ヲ仕出シケルニ、器ノキレイサ色々調ヘ、サリトハ末々ノ者ノ勝手能コト也、中々上方ニモカヽル自由ナシ云々、金龍山ハ今ノ待乳山ヲ云也、一人五分ハ價銀五分也、是ニヨレバ、京坂ハ元祿以後ニ始ルコト明カ也、○中略右ノ奈良茶、皇國食店ノ鼻祖トモ云ベシ、
今世江戸諸所ニ種々ノ名ヲ付ケ、一人分三十六文、或ハ四十八文、或ハ七十二文ノ茶漬飯ノ店、擧テ數ベカラズ、○中略大坂道頓堀奈良茶飯、是江戸ヲ學ビタルベク、古クヨリ有之、其他新町ノ春日野一人三十六文、天王寺前ノ福壽、是ハ享和比ヨリ始ル、野中ノ樹屋ハ文政中ニ始ル、難波新地ノ朝日野、天保ニ始メ行レ、近來天滿ノ社前、博勞稻荷ノ前、三津寺前ニ店ヲ出ス、

〔江戸總鹿子名所大全六〕諸職名匠諸商人

奈良茶

堺町　ぎおんや　目黒　かしわや　淺草駒形　ひ物や

〔江戸名物詩初編〕濱田屋奈良茶山下佛店

茶碗大平鯉濃漿、煮附吸物鯛潮煮、坐鋪客夥濱田屋、泥雜唯聞打手聲、

〔懷寶便覽〕文化十酉年三月廿八日

食類商賣人と申ハ

一雜菓子　一煮賣肴　一同居酒　一汁子團子

一水菓子　一茶飯　一飴　一料理茶屋

一奈良茶　一鮓　一茶漬　一蕎麥

一麥飯　一醴　一餅菓子　一煎餅

一揚物〇揚物以下朱書　一蒲鉾　一漬物　一煮豆

一燒玉子

右五品ハ、文化十一戌年八月九日、樽與左衞門殿〇江戸町年寄江伺之上、除ニ相成、

〔德川禁令考四十九魚島野菜并諸食物商〕文化元子年十二月十四日

食物商ひ之儀ニ付年寄江申渡根岸肥前守殿〔江戸町奉行〕御渡書

何品ニ寄らず、食物商ひ致し候者、前々より多分相增候儀、畢竟貴賤共、奢之心より無益之費を不顧故之事ニ候、此度江戸内食物商ひ致し候者、相調候處、六千百六十軒餘有之候間、此度右軒數委細帳面にいたし置、此上右商ひ相止メ、外商賣ニ相成候分、都面五ヶ年之内減候分ハ減切之積相心得、來ル午年ニ至リ、軒數相改メ申聞候樣可致候、

十二月

右御書取御渡被成候ニ付、同廿一日、樽與左衛門役所ニ而、組々肝煎名主小口年番名主江申渡、

申渡

一勝手ニ而食物商賣相仕舞候分ハ、減切之人數ニ入候事、

一親子兄弟、或ハ養子致し、商賣相續之儀ハ承屆可申候、

一養子等ニ而家業相續致し候ニハ無之、右商賣體計、親類江相讓候儀ハ難成候、

一堺町、葺屋町、木挽町、幷新吉原町之儀ハ、是又此度調之外ニ相心得可申事、

一日々出稼之食物振賣之ものハ、其日稼之儀ニ付、際限無之候間、此度調之外ニ可存事、

子十二月廿一日

文化八未年正月廿七日

食物商ひ之儀ニ付申渡 小田切土佐守殿(江戸町奉行)御内寄合おゐて、根岸肥前守殿御渡書、　町年寄江

御府内町々食類商ひ之儀、去ル子年〇文化元年改之上、有軒數六千百六拾五軒之内、六千軒を目當ニ致し、五ヶ年之内ハ減切ニ致し、五ヶ年過改之積被仰出候間、減候分ハ勝手次第ニ致し、商賣相始候分ハ、右人數之外江不出樣、去ル子年申渡、年番名主肝煎名主江申含、總名主江も名前大帳を仕立、無間斷取調候積、樽與左衛門於役所申付候處、右五ヶ年も相濟候故、去午年改取被掛候處、寅年春芝車町より出火致し、稀成大火ニ而、諸商人共家財幷商道具を失ひ、渡世可致樣も無之、當座之凌ニ食物商ひ致し取續、勿論其砌ハ上よりも格別之御救御手當も有之時節故、名主共も制方不行屆、勸辨も加罷在、子年極方より増候も有之由、尤當分之凌ニ相始候食物之商ひハ、調之上爲相止、商賣替可爲致候處、無其儀段ハ、支配之名主共不束ニ候得共、年限中、無間も大造之火災も有之候事ニ付、輕き者共急ニ商賣替致し候而ハ、難儀之筋も可有之と、是迄ハ吟味之不及沙汰ニも、此度格別之勘辨評議之上、猶又當未年より來亥年迄五ヶ年、改方年延之儀伺之上申渡候、然ル上ハ

以來支配限名主共、其支配町々ニ食類商ひ候軒數を相調、可成丈ヶ早速相減候樣取計、減候分ハ、當七月ゟ毎年七月十二月大帳ニ認メ、町年寄江申立、町年寄より兩番所（南北町奉行所）江可申聞候、右ハ御慈悲之趣意を以、食物商賣減方をも被仰付候儀ニ付、右之趣嚴重に相守可取計候樣、得と名主共江も申渡候樣可致、

未正月

天保七申年四月

食物商人之儀ニ付町年寄より申渡

御府內町々食物商人共、文化元子年相改候軒數六千百六十五軒之內、六千軒を目當ニ致し、五ヶ年之內減候分、減切申渡候處、年限中、同三寅年、芝車町よりの大火ニ而人數相增、一時ニ商賣爲差止候而ハ難澀之趣を以、同八未年中、伺之上、題帳差出、家業讓渡之儀、親子兄弟養子之外不爲致、右寅年相始候分ハ、寄々商賣替之積、減方取計候樣、五ヶ年宛、追々年延申渡、去未年、年限ニ付取調候處、當時全ク五千七百五十七軒有之候間、今般右軒數を元高ニ相定、以來、取扱方、左之通可相心得候、

一不限何品、食物商之外、新規者勿論、縱令似寄之品取扱候ものにても、食物商江商賣替等も、一切不相成候事、

一相續之儀、以來親子兄弟養子之外にても、差障無之分ハ承屆候條、老衰又ハ病死等引受相續申出候節、都而是迄之通、當人町役人連印、其組合肝煎世話掛年番名主共之內加印可申出候事、

一所替、是迄之通差支無之分、當人雙方町役人連印之上、前條同樣加印ニ而可申出、名前替、家主替、印形改等も同樣之事、

一病死跡差當り相續人無之、後家娘姉妹等之名前等ニ致し候分、後見を付可申出、當人養子にて

及離緣跡相續申出候ハヽ、家持ハ親類、地借店借ハ地受人店受人印形致し、是迄之通、前同斷連印可申出候事、

一御仕置等被仰付、減切相成候者ハ、其時々可申出候事、

一欠落致し、欠所ニ相成候分ハ減切、家財妻子江被下候分、相續是迄之通、前同斷連印を以可申出候事、

但是迄之通、堺町、葺屋町、木挽町、幷新吉原町、且出稼之食物商人共ハ、右申渡之外ニ候事、

右之通相心得、以後共猶不相弛樣嚴重ニ可取計候、食物渡世之者株式差定候筋ニは無之、右渡世柄之もの、人數不相增樣ニとの御趣意ニ候間、家業賣買ニ紛敷儀、幷其最寄之組合之名目、或者行事等相立候樣之心得違無之樣、名主支配限、月行事持場所共、不洩樣壹人別ニ得と可申聞候、

右之趣者、町御奉行江伺之上申渡候儀ニ候條、可得其意候、

申　四月

〔徒然草　四〕鯉ばかりこそ御前にてもきらるゝ物なれば、やんごとなき魚なれ、鳥には雉さうなきものなり、雉松茸などは、御湯殿の上にかゝりたるも苦しからず、其外は心うき事なり、

〔塵塚物語　四〕細川勝元淀鯉料理之事

管領右京大夫勝元は、一家無雙の榮耀人にて、さまざまのもてあそびに財寶をついやし、奢侈のきこえもありといへり、平生の珍膳妙衣は申に及ばず、客殿屋形の美々しき事言語同斷なりと云々、此人つねに鯉をこのみて食せられけるに、御家來の大名、彼勝元におもねりて、鯉をおくる事かぞへがたし、一日ある人のもとへ勝元を招請して、さまざまの料理をつくしてもてなしけり、此奔走にも鯉をつくりて出しけり、相伴の人三四人うやうやしく陪膳せり、扨鯉を人々おほ

く賞翫せられて侍るに、勝元もおなじく一禮をのべられけるが、此鯉はよろしき料理と計ほめて、外のこと葉はなかりけるを、勝元すゝんで、是は名物と覺え候、さだめて客もてなしのために使をはせてもとめられ候とみえたり、人々のほめやう無骨なり、それはおほやう膳部を賞翫するまでの禮也、切角のもてなしに品をいはざる事あるべうもなし、此鯉は淀より遠來の物とみえたり、そのしるしあり、外國の鯉はつくりて酒にひたす時、一兩箸に及べば其汁にごれり、淀鯉はさからず、いかほどひたせども汁はうすくしてにごりなし、是名物のさるし也、かさねてもてなしの人あらば、勝元がをしへつること葉をわすれずしてほめ給ふべしと申されけるとなり、まことに淀鯉のみにかぎらず、名物は大小となく其德あるべきもの也、かやうの心をもちてよろづに心をくばりて味ふべき事と、その時の陪膳の人の子あるひとのもとにてかたり侍るとぞ、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕伊呂三絃に、其頃のひねりたる料理をいふに、何も入れずに鷄頭の葉のはしらかし汁、割ずるめにあらめ置合たる酒びて、是よりは古代青鷺鹽鴨増ぞかし、とかく手づまのきいたかるい料理より、へたくろしう、うまきがよしといへる、今から見ればいとをかし、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕鯰(ナマヅ)魚は寛永の料理集にも載たれど、是は近在にあるを廣く擧たる物なり、大和本草に、箱根より東に是なしと有、これも又誤りなり、日東魚譜に、昔は江戸になまづなかりしが、享保十四年九月、井頭より水溢出たることありし、其より鯰魚出來けるよしみゆ、增補總鹿子に、往昔は此魚關東には曾てなかりき、享保年中より甚多くなれり、西國のなまづとは其形やゝ異なり、關東にては下品の人のみ食す〈西國の産と異なりといへるは非なり、いづくにも色のかはれるあり、〉團魚を載せざるはこれもいと下品のものにて、賓こともも稀なりしにや、寛永料理集に、眞鼈は吸もの、さしみ、石がめも同といへる、眞鼈はすつぼんをいへり、浪花にてはもとより好て食たるものなり、諸艶大鑑、二世渡り

とて丸魚(スポン)突になつて、天滿におはしける、其繪をみるに、ヤスをもて突て取なり、元祿曾我、伏見船の乘合にて、京の人と大坂の者と物爭ひする處、大坂の人、料理したすつぽんがあるが、京人、くゝし鹿子や紅染は、都でなければならぬ云々、京は其頃迄すつぽん食ふもの稀なりしを知べし、諸藝太平記四元祿十五年板、遊女がことをいふに、たとへ納戸ではすつぽんの料理をまいらうとも、それはしりてがない云々、又元祿十七年草子誰袖海に、京人江戸に下り居たる處、寒さは雞卵ざけにわすれ、すつぽんもくひならひ、雞のなき内はこれもましと云々あるをみるに、下賤の食物なり、それより寬延四年の江戸鹿子新增迄は五十年に近きに、猶產物の内にかずまへいれぬは、鰻よりも劣りたるものにてありしなり、寬延七年草子伽羅女に、新地堀江の料理茶屋にて、鰻のかばやき丸鍋(スツポン)まいる云々、難波にては、其頃うなぎと並び行はれたり、江戸は下手談義に、賣卜者のことをいふ處、柳原の長堤に泥鍋(スツポン)の煮賣と軒をならべと有、寬延寶曆の頃は、此體にて葭簀の小屋にて、今の山鯨の風情よりあさましき賣物と見えたり、是故にや、今は價うなぎよりも貴けれど、よきうなぎやには是を賣らず、

〔浪花襍誌〕街迺噂一千長、万松さんまだ分らぬものがある、此じの字の下へ○をかいたはこりやア何だらふ、万松、されば馬鹿〱しく聞れもしめい、あんまり知惠がねいやうだ、千松、旅の恥はかきすてだ、きいて見や、正、オイ姉さん、此じの字の下へ○をかいたのはこりやア何だね、已前の女また奧よりいでゝ、女房、ハイ〱それはまるでムり升、万松、わからぬかほにて、まるは知つて居るが、まさか四角とは見ねいが、其まるが分らぬのだ、千長、へゝ知れやした、姉さん團子のことだらふ、女大わらひにわらひふき出しながら奧へゆく、女房、イヘ〱めつさうな、コリヤお江戸でいふすつぽんでムり升、万松、又やりそくなつた、なるほど土鱉(すつぽん)のことを上方で丸といふことはきいてゐたが、書で○がかいてあるから分らねい、そして上にあるじの字は何の印だね、女房、ハイ

ハイアレハじ○といふことでムり升、千長、また分らねい、じ○とはどふいふ譯だね、女房、ハイすつぽんは宇治から出ますのが上品でムり升から、宇治○とかきますのでムり升が、それを略して只じ丸とばかりかき升、また家によりましては、今ひとつ略しまして○と計もかき升處もムり升、オホヽヽ万松、イヤじ○の講釋おそれいりやした、それをも肴に出してくんなせい、

〔北國奇談巡杖記〕二鱒の魚舟

同國○越中於矢部川は水流激して勢ひはやし、此川に鱒魚多し毎年卯月のころ磴にいづるを、引あげしまゝにて脊腹ともに斷て、內に鹽をしたゝかふくませ、そのうへを青竹幅一歩に削たる籠にまきしめ、青苧にて、三ところむすびて、川中に積置三十日ばかりをへて引あげもてなすに、味きこと醴のひしほに越るとて、國主へも貢し、諸士にも配りて後、郷民等この川邊にいでゝ、酒琴の遊宴を催す、これを鱒のなぶねとぞ申侍る、

〔庖丁聞書〕一鳥類上置之事

白鳥水昇又首骨　鶴黄筋　菱喰黒足　雁水かき　鴨赤足　五位鷺夕顏　雲雀掛爪　鶉黄足　水札尾花筋

〔庖丁聞書〕一から花とは、薄板にて作りたる花なり、又結花の內にても、此國になきはなを云也、

一小刺といふは、小串の物をいふ也、

〔庖丁聞書〕一改敷品々之事

鮑海草、鱸榎葉、海松榎葉、桃葉鯉桃花、生鰹庭床、鮎藤葉、鴈水草、雀蘆葉、鴨蘆鴫なもだか、鶉篠笹、雲雀地草、又萬芝草、

右之外鳥魚によからず檜葉を敷べし、又年葉の改敷といふ事有、口傳、

〔類聚雜要抄〕二一仁和寺殿競馬行幸御膳幷御遊酒肴事保延三年九月廿三日、伊與守忠隆奉行、○中略

上達部酒肴

殿下前　酒肴五種（酢醬）　盛菓子六種（已上色々以二薄樣一爲二皆敷一）　已上折敷二枚

大臣前　酒肴四種（酢醬）　交菓子一坏　已上折敷二枚

上達部　酒肴四種（中居二交菓子一）　已上樏器（小春日）　酒器例器也、（已上以二薄樣一爲二皆敷一）

〔嬉遊笑覽十上飲食〕かひしき、くだもののいそぎ、源氏物語あづまや、尼君のかたよりくだものまいれり、宮のふたに紅葉つたなどをりしきて、ゆゑなからずとりませてしきたる紙に、ふつゝかに書たるもの、くまなき月にふとみゆれば、めとゞめ給ふほどに、くだもののいそぎにぞ見えける、此は薫が辨の方よりの歌に目をとむれば、菓に心の移るやと見ゆると、草子の地のたはぶれながら、此俗諺ありしなるべし、又あげ巻に、あじろのひをも心よせ奉りて、色々の木の葉にかきませもてあそぶ云々、是もかひしきなり、調味故實しぎの別足を包むことの處、下はをしきなり、つゝみたるはこうばいだんし、かいしきの葉はなんてんちく也云々、ふるくより南天は難轉の名詮にて、鏡の背のもやうに付、又手水鉢の旁に植る（甲陽軍鑑九勝時を行ふ處に、なんてんの御水入と有などによる歟、）一代女四　泉州堺の處に、湊の藤見に、大重箱に南天を敷て、赤飯山の樣にして行ます、〇中略　庖丁聞書、改敷品々の事、〇中略あり、何によりて箇樣に定めたる歟覺束なし、口傳と云る年葉は鳥柴成べし、調味故實に見ゆ、木は何にても鳥を付たる木を云にや、饅頭のかひしきは前にいへり、改鋪といふも假字書なるべし、古くかいのかなを用ふれど誤なるべし、かひにて飼と同意、物のあはひに插むをかひ物といふ是なり、くわへさすることとなり、

〔枕草子三〕木は

ゆづりはのいみじうふさやかにつやめきたるは、いとあをうきよげなるに、おもひかけずにるべくもあらずくきのあかうきら〱しう見えたるこそいやしけれどもおかしけれ、なべての月ごろは、露も見えぬ物の、しはすのつごもりにしもときめきて、なき人のくひ物にもしくにや

とあはれなるに、又よはひのぶるはがための具にもしてつかひためるは、いかなるにか、紅葉せん世やといひたるもたのもし、

古事類苑

飲食部五

飯 生飯 屯食 餅入

飯ハ、イヒ、又ハメシト云ヒ、字音ニハハントモ云フ、又高貴ノ人ニ對シテハ、オモノ、供御(グゴ)、御臺(オダイ)御料(レウ)ナド稱セリ

我邦古來穀食ヲ常トス、即チ飯ト云フハ、本ト穀物ヲ炊ギタルモノヽ總稱ナレドモ、單ニ飯ト稱スルトキハ、概ネ米飯ニ限レリ、而シテ其色ノ白キヲ以テ俗ニ白飯トモ稱シ、麥、粟、稗等ニテ炊ギタルヲ特ニ麥飯、粟飯、稗飯ナドヽ云ヘリ、蓋シ今麥飯、粟飯、稗飯ナド稱スルハ、多クハ米ニ、麥、粟、稗等ヲ加ヘタルヲ云フナリ、抑、米飯ハ米ヲ甑ニテ蒸シ熟セシムルヲ以テ本トス、即チ强飯是ナリ、

糄糅ハ、ヒメト云フ、原ト軟弱ノ意ニテ、甑蒸セシ强飯ニ對スル稱ナリ、今一般ニ炊グ所ノ飯即チ是ナリト云フ、此炊法ニ燒乾(ヤキボシ)、湯取(ユトリ)、二度飯等ノ法アリ、

水飯ハ、夏季飯ヲ冷水ニ漬ケ、或ハ乾飯ヲ湯又ハ水ニ浸シ、和ゲテ食スルヲ云フ、飯ヲ湯漬ニスルコトハ古クヨリ有リ、湯漬ハ强飯ヲ用ヰズ、常ノ飯ヲ用ヰシナルベシ、足利幕府時代ニハ、酒宴ノ後ニハ多ク湯漬ヲ用ヰルヲ例トシ、之ヲ食スルニ法式アリキ、饡ハシルカケ飯ニテ、即チ羹ヲ以テ飯ニ澆グヲ云フ、麥、黍、粟、稗等ノ穀物ノ外ニ、猶ホ種々ノ物ヲ米ニ和シテ、炊グコトアリ、謂ユル小豆飯、芳飯、骨董飯、魚飯、鳥飯、菜蔬飯等ト稱スルモノ即チ是ナリ、

生飯ハ、サバト訓ジ、散飯、三飯、三把、早飯ナド書ケリ、モト佛家ヨリ出タルコトニテ、食前ニ少量ノ飯ヲ取分ケテ、別器ニ置クヲ云フ、是神佛ニ供スル意ナリト云ヘリ、屯食ハトンジキト訓ジ、吉凶等ノ事アル時、下仕ノ者ニ賜フ食ニテ、今ノ握飯ノ類ナリ、垸飯ノ事ハ、禮式部饗禮篇ニ附載セリ、宜シク參看スベシ、

名稱

〔類聚名義抄〕八食 飰餅(カシクウマス)飯、○扶万反　イヒ○カフ

〔伊呂波字類抄〕伊飲食 飯イヒ、符万反、扶晚反、黄帝始飯、蒸穀爲飯也、又作飰餅、

〔運歩色葉集〕伊 飯(イヒ)　〔同〕免食

〔饅頭屋本節用集〕女食物 ○飯(メシ)食同

〔倭爾雅〕六飲食 飯(イヒ)汴餅並同　食(メシ)郊特牲註、或言食、或言飯、食大名、小數曰飯、

〔倭玉篇〕二食 飯(ハン)メイシ　饍(スイ)メイアシメ　饎(サイ)イヒ飯也

〔段注說文解字〕五下食 食亼米也、各本作一米也、玉篇同、蓋孫強時已誤矣、韵會本作米也、亦未是、今定爲亼米、由亼字俗寫用而誤也、以合下云亼口例之、則此當爲亼米信矣、亼集也、集衆米而成食也、引伸之、人用供口腹、亦謂之食、此其相生之名義也、下文云、飯食也、此食字引伸之義也、人食之曰飯、因之所食曰飯、猶之亼米曰食、因之用供口腹曰食也、食下不曰飯也者何也、食者自物言、飯者自人言、嫌其義不顯、故不以飯釋食也、飯下何以云食也、自饔以下皆自人言、故不嫌也、周禮膳夫職注曰、食飯也、曲禮食居人之左、注、食飯屬也、凡今人食分去入二聲、飯皆分上去二聲、古皆不知此分別、从皀亼聲、或說亼皀也、此九字當作从亼皀三字、淺人竄改不可通、皀者穀之馨香也、其字从亼皀、故其義曰亼米、此於形得義之例、粟力切、一部、凡食之屬皆从食○中略 飯食也、自饎篆已上皆自物言之、自亼篆已下皆自人言之、然則云食也者、謂食之也、此飯之本義也、引伸之、所食爲飯、今人於本義讀上聲、於引伸之義讀去聲、古無是分別也、禮記音義云、依字書食旁作卞、扶万反、謂所食也、食旁作反、符晚反、謂食之也、二字不同、今則混之、故隨俗而音、此字陸語殊誤、古祇有飯字、後乃分別作餅、俗又作飰、此正如汳水、俗作汴也、唐以前書多作飰字、後來多譌爲餅字、从食反聲、符萬切、十四部、○下略

〔爾雅〕釋言上 飰字又作餅、俗作飯、同、符萬反、字林云、飯食也、扶晚反、飤也、

〔古史考〕古者茹毛飲血、燧人鑽火、而人始裹肉而燔之曰炮、及神農時、人方食穀、加米于燒石之上而食之、及黃帝始有釜甑、火食之道成矣、

〔儀禮註疏十六少牢饋食禮〕尸又食〇中略註、又復也、或言食、或言飯、食大名、小數曰飯、〇中略疏(中略)釋曰、云食大名者、以其論語文、多言食、故云食大名也、云小數曰飯者、此少牢特言三飯、五飯、九飯之等、據一口謂之一飯、五口謂之五飯等、據小數而言、故云小數曰飯也、

〔東雅十二飲食〕飯イヒ　太古の時、神名飯依毗古といふあり、保食神、口より飯を出せしなどいふ事あり、されど飯をイヒといひし義は不詳(中略)或人の說に、飯をイヒといふ、イは發語の詞也、古語にヨシといふ事をヒといふ、イヒとは、其美食なる事をいひし也といふ也、

〔倭訓栞前編三伊〕いひ　飯をいふ、古へもはらいふは強飯也、殖飯は湯漬いひなり

〔倭訓栞前編三十二米〕めし。　今飯をいふは、みをしをつゞめたる詞也、或はめし物の略といへり、祝詞式に聞食と書り、此ときは食去聲寘韻に入れり、蝦夷には、飯くふをゑもれといふ、万葉集に食國をめし賜んといふも同じ、出羽にやはらといふ、

〔類聚名物考飲食一〕案るに、たゞ飯とのみいふは總名にして、強飯もひめも共におなじかるべし、〇中略和名抄にたゞ飯とのみ云名目はなし、強飯以下何のいひとはいへるにて、總名なることと知るべし、

〔和漢三才圖會百五造釀〕飯音煩　餅同、和名以比、俗云女之、〇中略本綱、炊諸穀皆可爲飯、大抵皆取粳秈粟米者爲、禮記云、飯左居、羹右居、

按凡炊飯新精米一斗淨淅、用水一斗炊之、如古米者、水增二升佳、或不拘多少、釜中水面浮掌後節上者爲準、尋常日用之飯也、

〔瓦礫雜考二〕飯
漢土の飯は、こゝにて今たく飯と異りて、夜より米を水にひたし置て明の朝飯にて蒸もの也、ここにて古の飯は強いひなりといへば、これまた漢土の如く蒸飯なるべし、〇中略またこれをめしといふことは、御をしの約り也といへる說もあれど、こはたゞ聞しめすなどのめしにて、めし物

といふ意なるべし、

〔松屋筆記十二〕飯をめしといふ訓義

飯をめしといふは、召(メス)の通音にて召上(メシアガル)などいふを省る語といふは、一わたりは聞えたれど、けだしや烝の義ならん、本朝文粋に、女郎花を烝栗にたとへし詩あるをおもふべし、又食(ヲス)の義かともいふ説あれど、ヲとメは通ふ例にあらず、

〔鹽尻三〕飯をメシと云訓義　飯をめしといふも、是人の食を尊びていふなるを、自らくらふをさへめしといふなるめしは、めし物なり、

〔飯粥考〕飯は炊穀の名、粥は烹穀の名なり、加之久は炊爨の字をよみて、俗に布加須といふこれなり、烝は湯氣を洩さぬにいひ、炊は湯氣を洩すにいへばおなじからず、甑(コシキ)は炊籠(カシキコ)を轉約し語、いにしへは籠を用ひ、又は瓦器、木器をも用ひしなり、(甑、甑、などの字を書るにてもおもふべし、)それに木葉藁などを敷もし掩もして炊たれば、柏(カシハ)(カシキハのキを省ける語なり)、甑帶(コシキワラ)(新撰字鏡に、甑莊楊反、炊飯之具、己志支和良云々、和名抄に、本草云、甑帶、和名古之岐和良、辨色立成云、炊單、和名同上など見ゆ、)などの名あり、延喜大炊式には樽(コシキ)三口、(高各三尺、口徑三尺、有蓋、)輿籠五脚、置簀六枚と見えたれば、柏の代に簀を用るも、はやくよりのわざなり、煮は水あるにいひ、熬は水なきにいふなるを、新撰字鏡に熬煎也、煎魚鳥等是也、爾留又伊留とあるにより、一事とおもひ混べからず、然れば飯類と粥類とは、炊烹の差別ありて、まぎるゝことなきを、後世はまどへる也、さて飯に強食あり糄糅(ヒメイヒ)あり、強食は和名抄に、○中略 強飯、和名古八伊比と見えて、上古の常食なり、

〔物類稱呼四衣食〕飯　いゝ、めし、　加賀及越中、又は武藏の國、南の海邊にておだいといふ、薩摩にてだいばんと云、出羽にてやはらといふ、(羽黑山の行者のことば、其國にひろまりたるなるべし、)小兒の詞に、關西關東共にまゝといふ、又東國にてごゞ共いふ、(これは供御なるべし、いせ流の女詞にもぐごといふ、)上總下總の小兒、ばつばといふ、(全國にては、たばこの事をばつばといふ、總州及常州にてまゝといふは、水のことなり、)

〔儀式 五〕鎮魂祭儀

辨大夫命、御飯早速令賜、丞稱唯退出、喚膳部五六人共稱唯、丞仰云、賜御。飯。、膳部共稱唯、大膳進屬以下、共起賜神祇官、次大臣以下、訖大膳進就版申云、御飯賜畢、共拍手三度(先後稱唯)觴三行、亦拍手一度(不稱唯)訖各退出、

〔西宮記 六月〕一日、内膳司供忌火御飯、

御飯片垸

〔延喜式 三十五 大炊〕搶納御薪官人給飯(五位八合、六位已下史生已上六合、)

〔江家次第 一 正月〕元日宴會

内飯入自月華門供御飯、(〇中略)次供御膳、(〇註略)次供進物所御菜、(〇註略)次供御厨子所御菜二盤、(〇註略)給臣下飯汁物、(〇下略)

〔江次第抄 一 正月〕元日宴會

給臣下飯汁物　飯雖無人處必居之、汁菜隨人數居之、

〔江家次第 五 二月〕上申日春日祭事

仰云、宮乃内乃省サ召世、(〇中略)有(〇有一本作省)一官參入(立於召使立所、先名對面、)上宣、御飯堅(カタラカ)樂仁給戸、稱唯出召膳部(二)仰之、大膳官人申御飯給畢由、(〇下略)

〔四節八座抄〕元日節會

次供晴御膳八盤、(群臣立、供了居、遲々有催、)次賍御膳四盤、(〇中略)次供鮑羹御飯等、次供進物所、御厨子所、御菜汁物等、次居臣下飯汁物菜等、(有催、先飯、撤餛飩、次汁菜、申上如初、)

〔侍中群要 三〕召御飯之時、承仰、即向御膳宿、示召御膳之由、經御膳宿至于御厨子所、同示了、(〇中略)奏次事(甚以古體也、近世不絶、)

飯一盛　土器、鹽梅炭各一、折櫃魚鳥類三種、精進物一種、

〔新撰姓氏錄(右京神別上)〕多米宿禰

神御魂命五世孫、天日鷲命之後也、成務天皇御世、仕奉大炊寮、御飯香美、特賜嘉名、

〔日本書紀(十六武烈)〕十一年八月、億計天皇崩、(〇中略)太子(〇武烈)甫知鮪曾得影媛、悉覺父子無敬之狀、赫然大怒、此夜速向大伴金村連宅、會兵計策、大伴連將數千兵、徼之於路、戮鮪臣於乃樂山、(〇註略)是時影媛逐行戮處、見是戮已、驚惶失所、悲涙盈目、遂作歌曰、伊須能箇瀰、賦屢嗚須擬底、(〇中略)逗摩御暮屢、嗚佐褒嗚須擬、拕摩該儞播、伊比佐倍母理、拕摩暮比儞、瀰逗佐倍母理、儺岐曾褒遲喩倶謀、柯㝵比謎阿婆例、

〔日本書紀(二十二推古)〕二十一年十二月庚午朔、皇太子(〇廐戸)遊行於片岡、時飢者臥道垂、仍問姓名、而不言、皇太子視之與飯食、卽脫衣裳覆飢者、而言安臥也、則歌之曰、斯那提流、箇多烏箇夜摩爾、伊比爾惠氐、許夜勢屢、諸能多比等阿波禮、(〇下略)

〔日本書紀(二十四皇極)〕四年六月甲辰、中大兄密謂倉山田麻呂臣曰、三韓進調之日、必將使卿讀唱其表、遂陳欲斬入鹿之謀、麻呂臣奉許焉、　戊申、天皇御大極殿、古人大兄侍焉、(〇中略)子麻呂等以水送飯、恐而反吐、中臣鎌子連嘖而使勵、(〇下略)

〔續日本後紀(十九仁明)〕嘉祥二年十月癸卯、嵯峨太皇太后遣使、奉賀天皇卌寶算也、其獻物、(〇中略)櫃飯八十合、中取五十二前、(各居折櫃食廿合〇下略)

〔扶桑略記(二十四醍醐裏書)〕延長八年二月六日庚子、以米百石、穀四百石、賑給左右京病者窮人等、但件米內以五斗每條炊飯給之、爲飢急者也、

〔萬葉集(二挽歌)〕有間皇子自傷結松枝歌二首(〇一首略)

家有者、笥爾盛飯乎、草枕、旅爾之有者、椎之葉爾盛、

〔萬葉集(八秋相聞)〕尼作頭句、幷大伴宿禰家持所誂尼續末句等和歌一首

佐保河之水乎塞上而殖之田乎(尼作)苅早飯者獨奈流倍思(家持續)

〔萬葉集略解八〕早飯は早稲の意にあらず、新嘗といはんが如くなれば、はついひと訓べし、契冲はまもれるくるしといへるに同心して、さほ川の水をせきあげて、田にまかする人は、辛勞すれども、苅とりて後、わさいひに炊しぐ時は、其人ひとりこそはめといへるかといへり、

〔萬葉集十六有由縁幷雜歌〕戀夫君歌一首
飯喫騰味母不在、雖行往安久毛不有、赤根佐須君之情志、忘可禰津藻、
右歌一首、傳云、佐爲王有近習婢也、(○下略)

〔書言字考節用集六服食〕飯(同)供御(同)温飯(日本紀)御膳(同禁秘抄)

〔侍中群要三〕供朝夕御膳事
家女房召人、六位稱唯參入、仰云、於毛乃女須、(微音稱唯、)卽向御膳宿、示召御膳之由、了經御膳宿至于御厨子所、亦同示召御膳之由、訖更還於殿上、西小戶上突片膝云、於毛乃女須、于時陪膳(四位奉仕之、○中略)巳下率來、於御膳宿一一供之、○略註供訖、取最後御盤之人奏事由、其詞云、於毛乃末以多利、又說云、於毛乃末以奴須、遂御所奏之、○下略

〔侍中群要十〕奏御贄事(近代釋尊、昨外不奏)
下﨟捧其物在前、上﨟在後、問云、何之物、下﨟答云、其人乃進レル其乃御飯、上﨟云、聞食ツ、下﨟稱唯、隨狀下給御厨子所、若獻大盤所、(菓子類)

〔源氏物語一桐壺〕ものなどもきこしめさず、あさがれゐのけしきばかりふれさせ給て、大床子の御ものなどはいとはるかにおぼしめしたれば、はいぜんにさぶらふかぎりは、心ぐるしき御けしきをみたてまつりなげく、

〔源氏物語湖月抄一桐壺〕大床子のおもの　禁中に大床子所とてあり、机を二ッ立て丶、其上に御

膳をすゆるなり、孟御膳をおものとよむ也、つねの御膳なり、大床子をゝきて、其上に御膳をたてまつる也、日の御膳と號す、○下略

〔空穗物語嵯峨の院二〕おまへにしろかねのまがりなどとりいでゝ、おものかしがせ、おまへのくちきにおひたるくさひらども、あつい物にせさせ、にがたけなどてうじて、しろかねのかなまりにいれつゝまいれば、○下略

〔枕草子十二〕いひにくきもの

たくみの物くふこそいとあやしけれ、新殿をたてゝ、東のたいだちたる屋をつくるとて、たくみどもゐなみて物くふを、東おもてに出ゐて見れば、まづもてくるやをそきとしる物とりて、みなのみて、かはらけはつゐすへつゝ、つぎにあはせをみなくひつれば、おものはふようなめりと見るほどに、やがてこそうせにしか、二三人ゐたりしものみなさせしかば、たくみのさるなめりと思ふ也、あなもたいなのことゞもや、

〔榮花物語八初花〕かくいふ程に、御五十日、霜月○寬弘元年のついたちの日になりにければ、○中略御帳の東のかたのおましのきはに、北より南のはしらまで、ひまもなう御几帳をたてわたして、みなみおもてには、御前のものまいりすへたり、にしによりては、大みや○一條后藤原彰子のをもの、れいのぢんのおしきに、なにくれどもならんかし、わかみや○後一條の御前のちゐさき御臺六、御さらよりはじめ、よろづうつくしき、御はしのだいのすはまなどいとおかし、

〔侍中群要三〕役供事（供時、開殿上小戸、跪仰云、御膳メス、還立云、御膳宿馬頭盤マイレ、左手捧盤、右手抑蓋、捧左眉上、）

〔書言字考節用集六服食〕御臺ダイ（僧家奴隷所言、臺盤飯略語也、）

〔大和本草四穀類〕糗飯

國俗飯ヲ御臺ト云榮花物語、增鏡ナド古キ草詞ニモ見エタリ、貴人ノ飯ヲ臺上ニ置テ進ムル故

ニ稱スト云、臺トハ凡几案ノ類、物ヲ置器ヲ國俗ニ臺ト稱ス、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕飯を臺といふ、女房詞なるべし、〇中略和名抄糏糅、和名比女、或說云、非米非粥之義也とあれば、ひめは今世の常の飯とみえたり、御臺と御膳といふとおなじ、食は必ず臺に載るものなればなり、

〔源氏物語三十九夕霧〕おほとなぶらなどいそぎ參らせて、御だいなどこなたにて參らせ給、ものきこしめさずときゝ給て、とかうてづからまかなひ、なをしなどし給へど、ふれ給べくもあらず、

〔源氏物語湖月抄三十九夕霧抄〕落葉の宮の御膳也

〔源平盛衰記三十五〕木曾頸被渡事

伊豫守義仲ガ首、大路ヲ被渡、法皇ハ御車ヲ六條東洞院ニ立テ被御覽、九郎義經、六條河原ニテ撿非違使ノ手ニ渡ス、撿非違使是請取テ、東洞院ヲ北ヘ渡シテ、左ノ獄門ノ樗木ニ懸ラル、〇中略何者ガ所爲ニカ、獄門ノ木ノ下ニ札ヲ書テ立タリケル、

信濃ナル木曾御料ニ汁懸テ只一口ニ九郎義經

〔酒食論〕飯室律師好飯申樣

殊更祝のざしきにも、まづは御れうをまいらする、元ぶく、わたまし、むこ取の祝に、いづれも御料あり、大臣の大饗をこなふは、かいこうにだに有がたし、二本三本五本だて、本飯復飯すへ御れう鳥の子にきりのわか御料、玉をみがけるすき御料、粟の御料の色こきは、をみなへしにぞ似たりける、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一いひ　御だい　ぐご　おなか　だいりには、いひにかぎらず、そなふるものをぐごといふ、

〔海人藻芥〕内裏仙洞ニハ、一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當座ニ迷惑スベキ者

哉、

飯ヲ供御、〇中略御菜ヲバヲメグリト云、常ニヲマハリト云ハワロシ、〇中略毎日三度ノ供御ハ、御メグリ七種、御汁二種ナリ、御飯ハワリタル強飯ヲ聞召ナリ、

〔簾中舊記〕御よめいりの時の事

一御はんには御かはらけにて、ぐごは參り候つる、是がほんにて候、三年すぎては、御ごきにて參り候、

〔於路加於比下〕小兒語

嬰兒の語に、〇中略飯をまゝといふは、うま〳〵の上言の省かれたるにて、美味の意也、乳母をまゝと稱も、飯と同語にて、乳をも美味といへる也、〇下略

〔伊呂波字類抄須飲食〕次飯スキイヒ

〔延喜式三十五大炊〕中宮雜給、〇中略女藏人、日米一斗三升、上飯二斗料、御膳宿(オモノヤドリ)釆女、日米五升、次飯一斗料、

〔江家次第二十〕執聟事

出下飯、出居方次夜陪膳如此、

〔延喜式三十五大炊〕中宮雜給、〇中略御厨子所米八升、膳部六人、日米四升八合、破飯(ワリイヒ)一斗二升料、女孺四人、日米三升二合、破飯八升料、

〔延喜式三十五大炊〕平野祭料夏冬同並

雜給米五石八斗九升、磨飯一石一斗五升、平飯十三石料、但夏冬祭米五石三斗二升、

春日祭料春冬同亦

雜給米七斛磨飯三石、平飯十三石五斗料、

大原野祭料

米七斛磨飯三石、平飯十三石七斗五升料、

初見

四月一日、侍從已上儲料米一斛、十月亦同
侍從卌人、一人日米二升、廿九人、各一日一升六合、並磨飯料、同前、中略內舍人廿五人、人別日米一升六合、磨飯料、
中宮雜給、日別米四斗、平飯料、六升磨飯料、中略內膳司、日米六升磨飯料

〔類聚名義抄八食〕燋飯コカシイヒ

〔伊呂波字類抄古飲食〕燋飯コカシイヒ陳遺母好鎗底燋飯

〔秇苑日渉八〕鎗底飯

鎗底飯、又曰鐺焦、字典鐺音鎗、釜屬、六書故曰、鎗三足鬴、俗作鐺、卽鐺底焦飯、事文類聚曰、宋陳遺少爲縣吏、母好食鎗底飯、遺在役、恒帶一囊、每煮食輙錄其焦、貽母、○中略註世說曰、吳郡陳遺至孝、母好食鐺底焦飯、遺爲郡主簿、恒裝一囊、每煮食輙貯錄焦飯、歸以遺母、名山藏曰、高皇后私懷鐺焦餉帝、醫學入門有畚飯鍋燒、又謂之鍋巴、胡承譜隻塵談曰、黃周星喜食鐺底焦飯、人呼爲鍋巴老爹、萬病回春作鍋粑、諸字書並無粑字、蓋俗增耳、

〔和漢三才圖會百五造釀〕飯

飯半生半熟曰饙、音珀、俗云古之計留、食飯餘曰餕、音俊、俗云和仁計、食上生白毛者曰殕、音撫、俗云加比留、飯傷熱濕曰餲、音謁、訓須惠流、

〔日本書紀一神代〕一書曰、○中略天照大神在於天上曰、聞葦原中國有保食神、宜爾月夜見尊就候之、月夜見尊受勅而降、已到于保食神許、保食神乃廻首嚮國、則自口出飯、○下略

〔日本書紀二神代〕一書曰、○中略時神吾田鹿葦津姬以卜定田號曰狹名田、以其田稻釀天甜酒嘗之、矣又用渟浪田稻爲飯嘗之矣、

〔大和事始四飲食〕飯

木花開耶姬、渟浪田稻を用て、飯に作給ふ事、舊事紀に見えたり、是飯炊の始ならん、

〔播磨風土記賀毛郡〕飯盛嵩、右所以號然者、大汝命之御飯、盛於此嵩、故曰飯盛嵩、

炊法

〔出雲風土記　意宇郡〕飯梨郷、郡家東南卅二里、大國魂命天降坐時、當此處而御膳食給、故云飯成、神龜三年、改字飯梨、

〔新撰字鏡　火〕熚（之善反、上、炊也、伊比加志久、）〔同　金〕鍌（五到反、熬也、熱飯也、大平尸、又加志久、）

〔易林本節用集　伊　衣食〕飯炊（イヒカシク）　爨（同、炊サン爨）

〔倭訓栞　前編　加　六〕かしく　炊をよめり、神代紀に爲飯をいひかしくとよみ、新撰字鏡に熚をいひかしぐとよみ、鍌をかしくとよめり、今いふ飯をたく事也、

〔飯粥考〕さて飯に、強飯あり、糒糇あり、強飯は（中略）上古の常食なり、（中略）万葉集（二の卷）に、家有者（イヘニアレバ）、笥盛（ケニモル）飯（イヒヲ）乎、草枕、旅（タビ）爾（ニ）之有（アレ）者（バ）、椎之葉爾盛、また（五の卷）可（カ）麻（マ）度（ド）柔（ニ）播（ハ）、火氣（ケブリ）布（フ）伎（キ）多（タ）氏（テ）受（ズ）、許（コ）之（シ）伎（キ）爾（ニ）波（ハ）、久毛能須可伎氏、飯炊（イヒカシク）、事毛和須禮提、云々、伊勢物語に、手づからいひがひとりて、けこのうつはものにもりけるを見て云々、などあるによりて、その甑（コシキ）にて炊たる強飯を笥子（ケコ）（槐飯とは別にて、笥子にもるにても、強飯のさまおもふべし、）に盛て喰しことおもふべし、

〔古事記傳　三十二〕加志波と云は、もと一ッ樹の名には非ず、何樹にまれ飲食に用る葉を云り、故書紀仁德卷に葉字を書て、此云箇始婆とあり、然るに又某賀志波と名負たる樹も、古より彼此とあるは、あるが中に常によく用ひたるどもを、然は名けたるなり、（中略）凡て上代には、飲食の具に多く葉を用ひしことにて、（中略）飯を炊ぐにも、甑に葉を敷もし覆ひもして炊きつるから、炊葉（カシキハ）の意にて加志波とは云るなり、

〔日本書紀　二十五　孝德〕大化二年三月甲子詔曰、（中略）有使役之民路頭炊飯、於是路頭之家乃謂之曰、何故任情炊飯余路、強使祓除、復有百姓就他借甑炊飯、其甑觸物而覆、於是甑主乃使祓除、如是等類、愚俗所染、今悉除斷、勿使復爲、（下略）

〔萬葉集　五　雜歌〕貧窮問答歌一首幷短歌

可麻度柔播、火氣布伎多氐受、許之伎爾波、久毛能須可伎氐、飯炊事毛和須禮提、〇下略

〔成形圖說 五 農事〕比米

萬葉集貧窮問答の歌に、甑には蜘蛛布て飯炊ことも忘れてとあるを考へ、むかしは上下共に蒸飯なるを知らる、

〔空穗物語 吹上之下〕おほい殿廿石いるかなへどもたて、、それがほどのこしきどもたて、、いひ。かし。ぐ。きさのきにくろがねのあしつけたるふね四たてなめて、みなしな〱なるいひかしぎいれたり、所々のさうしどももつかいとおのこにひつもたせて、いひばかりうけたり、〇下略

〔守貞漫稿 後集 食類 一〕飯

メシハ今云強飯ヲ本トス、蓋甑ニカケ蒸ト雖トモ、平食ニハモチゴメニハ非ズ、ウルシネナルベシ、

天子ノ供御ニハ、右ノ蒸飯ヲ用ヒ玉フト也、攝家モ用之ト也、然レドモ今モ天皇攝家等用之玉フ歟、高貴ノコトハ是ヲ知ラズ、

今世モ幕府以下大名ハ、一粒撰ト云テ、白米ヲ一粒々々擇立テ、釜中ニ炊ギ食シ玉フ也、〇中略

〔勸者御伽雙紙 下〕爨法の事

たとへば、釜にて古米壹升五合を食に燒んと欲するとき、其水何程と問、答云、水壹升九合三勺七才五、術曰、米の升目を置て、是を九倍して定法二升をくはへ、得數を八ッに割れば、水の升めしらる、、なり、しかれども升め又は火の燒やうそまつにてはあひがたし、故に諺に、食たくば、始めちよろ〱、中くわつくわ、親はしぬるとふたとるなと云傳へたり、但し鹽の入食と、鍋にてたくとは、少し水を控ふべし、

〔日用助食 竈の賑ひ〕夏飯の腐らざる焚やう

仲夏より仲秋迄〈五月より八月迄を云〉飯を焚には米性を糺すべし、米性あしきと洗ひのたらざるははやく腐る也、随分よく洗ふべし、又川水にて焚と井水にてたくは、井水の方は半日もたもちかた悪し、〇中略

朝焚んと思はゞ、前日の夕方、右のごとく洗ひて、釜にいれ、其まゝ焚やうの水かげんに仕かけ置、翌朝水を仕かゆる事なく焚べし、火は初め強く、吹上りたらば半分に薪を減じ、随分蓋を明ざるやうに焼べし、〇中略

扨右のごとくして焚米の中に、梅干を一ツ入て焚ば、假令一日にてあしくなるは、二日もたもつべし、是飯のあしくならざる秘傳也、梅干の酸味飯にうつる事なし、

〔安齋隨筆〈後編十五〉〕一飯をはやくたく事、竹の筒に米を入、水を入、水かげん能して、筒を廻し〳〵火にてあぶる也、米は筒一はい入るは悪し、水は一はい入るべし、筒の口はかたくせんをさすべし、

〔成形圖説〈農事五〉〕比米

凡そ常の飯を煮には、其沸騰とき磁碗に水を盛て、鼎の蓋の上に居竈の薪を去ば、飯能熟のみならず薪を省けり、又山野などにて飯炊べき器なき時は、竹筒に精米を六七分、水を十分入、口に栓さし、筒を火の上にあて、旋々あぶれば、筒の中に飯にえるものなり、

〔徳用食鏡〕小米の飯焚様　粲

先米貳升を飯に焚んと思はゞ、小米を壹升よく洗ひ、小石なきやうよくゆりて、米揚笟に入、水をたらし置、扨米壹升を洗ひ、釜に仕かけ、水かげんは、米壹升八合焚べき水にして焚、吹あがりたる時、右小米を入、杓子をもて上面をならし、元の如く蓋をして焚あげ、火をひき、燠をもひき、暫むらして、杓子にてかきませ、飯櫃にとり食すべし、碎麥飯に似たるものなれども、夫よりも口あたり

强飯

よく喰しよきもの也、右のごとくして焚ば、大體貳升の米にて五合は德分也、

〔甲子夜話 十二〕德廟〇德川吉宗 御飯ノ炊カタ格段ヨク出來タルトキハ、御膳所ノ小吏ヘ御沙汰アリテ、折々御褒美金ナド下サレシガ、御料理向ノ物ハ、イカ樣ニ御口ニ叶ヒタル時モ、遂ニ御褒美ノ御沙汰ハ無リシトナリ、

〔三省錄 後編飲食 二〕鍋なくて食するやう、米を手拭につゝみ、水にてよくぬらして地を堀り埋み、その上に火をたけば飯になるなり、

〔南總里見八犬傳 九輯二十〕第百二十八回 大士露宿して追隊を迎ふ、老僧猊を褻て冥罰を示す、
姑且して、信乃は、毛野にいふやう、見らるゝごとく遺米は才に二升あまりあり、〇中略 都て二十八名の食料なれば、粥に炊ずは一碗を、各啜るに足ざるべし、那白屋に鍋はなきやと問へば、毛野は頭を掉て、否那里には簀子に布たる敗筵一枚あるのみ、鍋釜などはあらずといふ、答を道節うち听て、玄からば和殿們も知るごとく、其米を嚢の儘に水に浸し、壤に埋めて、上にて柴を燒ときは、蒸れて聽て飯に做るべし、こは野陣して鍋なき折、戰飯を炊く者の、必すなる事なれども、人の多きに米寡きは、粥より外にせんすべなしといへば、莊介點頭て、現この米にて足らざれば、一握宛也とても、一宵の饑を凌ぎもせん、そも鹽なくては不便にこそといふを、毛野は見かへりて、否鹽はあり、鹽はあり、〇中略 又その前面なる大竹籔に、多く筍兒の生たるを見き、筍兒は自生の儘、拔かずして梢を伐棄、然而竹の枝をもて根まで、よく節を串きて、上より醤油を沃き入れ、その四下の土を穿て、何まれ薪にして燒ときは、その筍兒蒸熟して、味ひ烹たるに勝れども、如此すれば、その明年其頭に筍兒出ることなし、寔に好事の驕僎なれば、其に倣んとにあらねども、籔なる筍兒を穿採して、幷も壤蒸に做すらば、飯の足らざるを補ふべき、合菜に妙ならずや、〇下略

〔類聚名義抄 八食〕强飯 コハイヒ

〔倭名類聚抄（十六飯餅）〕強飯　史記云、廉頗強飯斗酒、食肉十斤、（飯音符萬反、亦作餅、餠、強飯和名古八伊比、）

〔箋注倭名類聚抄（四飯餅）〕所引列傳文、原書作廉頗爲之一飯斗米、肉十斤、與此不同、假令史記別本有作強飯、當是勉強之強、非強弱之強、作斗酒亦誤、按病源候論金瘡腸斷候云、當作研米粥飮之、二十餘日、稍作強糜食之、強糜蓋糜之強者、然則飯之強者、亦可謂之強飯、但引證史記者誤、昌平本無食字、伊勢廣本同、似是、

〔伊呂波字類抄（古飮食）〕強飯（コハイヒ）（飯字亦作餅）

〔倭爾雅（六飮食）〕強飯（コハイヒ）（俗云赤飯）

〔名物六帖（飮饍飮食穀核）〕硬飯（コハキメシ）（酉陽、逢喫硬飯、居家、但如硬飮、取勻熟而已、）

〔安齋隨筆（後編三）〕一、縞飯かうはん（白コハメシ也）

〔易林本節用集（食服之）〕蒸飯（シンハン　ムシイヒ）

〔貞丈雜記（六飮食）〕一、飯の本式は強飯也、是は飯にて蒸て作る也、釜に入て煮たるをば姫飯（ヒメイヒ）と云也、姫（ひめ）は、やわらかなる由へなり、〇中略強飯といふは、白こはめし也、赤飯（セキハン）と云は赤小豆を交たるこはめし也、此差別知らぬ人有、又胡麻鹽を古は黑鹽と云たるなり、京都將軍の時、正月元日、御こは供御の御祝あり、御ちから共云、年中恒例記、貞陸自筆記、正月祝儀飾繪等に見たり、其時御こは供御の御膳五迄參る、御こは供御に黑鹽をそへて參る事、大草流の書にあり、

〔秇苑日涉（八）〕蒸飯（硬飯）

汲冢周書曰、黃帝始蒸穀爲飯、烹穀爲粥、初學記引春秋運斗樞曰、粟五變、以陽化生而爲苗、秀爲禾、三變而粲、謂之粟、四變入臼、米出甲、五變而蒸飯可食、蒸飯卽炊飯也、以箅著甑底、入米安釜上、候略熟沃水再蒸、如今炊硬飯法、生熟隨意、故杜詩曰、軟炊香飯緣老翁、（鄉談正音、炊飯鄉談、蒸飯正音、居家必用曰、但如硬飯取勻熟而已、）孟子曰、以釜甑炊、世說曰、太邱使元方季方炊、客與太邱論議、二人進火、俱委而竊聽、炊忘著箅、飯落釜中成糜、

可見漢人皆爲炊飯也、其一蒸者謂之饋飯、即硬飯也、硬飯見西陽雜俎 說文曰、饋一蒸米也、劉熙釋名曰、饋分也、衆粒各自分也、俗謂之強飯、按字彙曰、餾、巨兩切 硬食也、強飯之強、亦宜从食旁、大抵蒸飯以糯、焼飯以粳、日下舊聞引燕北雜記曰、遼俗每年正月一日、糯米炊飰、廣韻曰、飯同餅、俗作飰、 即今強飯、說文饋又作餴、玉篇曰、半蒸飯也、毛詩曰、可以餴饎、註曰、餴蒸米一熟而以水沃之、乃再蒸也、又謂之餐音修 飯、爾雅曰、饋餾稔也、郭璞註曰、今呼餐飯爲饋、饋熟爲餾、疏曰、稔熟也、孫炎曰、蒸之曰饋、均之曰餾、然則蒸米謂之饋、饋必餾而熟之、故言饋餾稔也、廣韻曰、饋謂之餐、與鑮同、又通作饙、說文曰、餴饙飯也、事物異名謂之饙食、本草綱目謂之寒食飯、

在昔此方人亦作蒸飯、故釜類上有三横畫者、俗謂之飯釜、以存飯形也、按事言要玄引古史考曰、黃帝始造釜甑、火食之道成矣、釜容六斗四升、有耳有足曰錡、有耳無足曰釜、有柄曰銚、有口無耳無足曰鍋、有耳三足曰鐺、亦釜屬也、揚子方言曰、甑自關而東謂之甗、或謂之鬵、或謂之酢餾、韓詩外傳曰、舜甑盆無膻、正字通曰、膻即今甑箅、事文類聚曰、箅甑底蔽也、以竹爲之、用以障米不下、水而氣得上通也、方言謂之甑箅、玉海曰、宋太宗時、長安民得甗、甗制見周禮考工記、註、甗無底甑、 其狀下爲鼎三足、上爲方甑、中設銅箅、可以開闔、此今所謂飯釜所由取樣也、蓋甑本陶器、或以銅製、後世有竹甑桐甑之類、今通用木甑、無有用銅及瓦者、故詳之、

〔類聚名物考飲食二〕かゆ　こは飯　ひめ

宗固問、物語に御かゆこは飯と有は、俗家の粥飯に同じことかと被存候、右かゆ飯の外、ひめといふもの見え申候、今もひめのりと申事下々申候、こは飯は今云つねの飯、ひめはかゆと飯との間に候哉承度存候、胤相答、來喩之趣も御尤には奉存候へども、強飯とつねの飯とは別なるべきか、見分之旨左ニ記、御厨所預前若狭守宗直說云、飯と云は強飯にて粳を以て炊きたるをいふ、今に到て御節會の御膳、又は大床子御膳等、總而御飯とて、式正に獻る御飯は皆強飯也、內膳司の所掌

也、○中略比目といふは、今の常の飯なり、正月比目始といふも、常の飯を喰初る義也、強飯を喰べきを褻の義をなし初る故に別に斷るなりと云々、○中略又延喜大炊式云、凡供御稻米粟米舂備日別送內膳司と見え、又云、供御料稻粟並用官田、其舂得米一束二把五升、糯米亦同、一人日舂三升、是等の文、當時平日供御も強飯たるべき歟、勿論褻には常の飯も獻する事に可有之相聞え候、稻米は常の米、粟米は餠米の事と相聞え候、文字の事には難當候へども、賦役令以下の取扱、如此分別いたし來ざる事に相見え申候、比目は和名抄糄糅の字を用候へば、粥と飯との間との說も面白存候、猶ほ考べし、

俊明案るに、高橋家の說いはれ有に似たり、されども少たらざる所有、まづ飯は今の常の飯にて粳也、これは蒸もたきほしにもすべきなり、○中略強飯こはいひ、糄糅ひめ、粥かゆ、この三の物、そのわかちあれども、つねにはわきまふる事まれなり、まづ強飯は誰もしる所にて、今世に俗にもいへり、小豆を入しをば赤飯と云、京江戶ともに音語を用ゐ、あづき飯といへば、粳にて焚ほしにせし常のめし也、糄糅をば是をひめと云、此事知人まれ也、和名抄に糄糅は和名比女といへり、或說云、非米非粥之義也と見ゆれば、米と粥との間といふ意にて、今常に用るめし也、但し是は強飯と比女とは強弱のたがひのみにして、焚乾も蒸たるもその事は同じ、○中略粳うるしよね糯もちよねは各その品によりて用ゐてこれにかゝはらず、粥は是もまた二ッ有て、かたがゆ、○註略ともに饘字をよみ、○中略饘は卽ち又比目と同物にして、今云焚乾のめし也、たゞわかちていはゞ、比女は蒸たるめし、饘はたきほしのめし也、この三のわかち、甚だ入くみて心得たがふこと多し、○下略

〔飯粥考〕強飯

按に、糄糅よりも強ければ強飯の名あり、饙飯に水を沃て再三蒸たる諸炊の飯也、漢字は饙に

作るべし、詩大雅 章洞酌 に、洞酌彼行潦、挹彼注玆、可以饙饎、注に饙蒸米一熟、而以水沃之、乃再蒸也と見ゆ、皇國往古の常食にて、大床子の御膳などこれ也、源氏末摘花に、御かゆこはいひなどめして云々、同薄雲に、はかなきくだものこはいひばかりは、きこしめす時もあり云々、○中略 釋名院殿吉野詣記に、かゆこはいひなどもとりあへず云々、

〔飯粥考〕強食は、○中略 古事記 仲哀の段 に以飯粒為餌、釣其河之年魚云々、神功紀に、勾針為鈎、取粒為餌云々、これらも、強飯の飯粒なるべし、仁德紀 四年の條 に、炊烟亦繁云々、万葉集 二卷 の に家有者、笥爾盛飯乎、草枕旅爾之有者、椎之葉爾盛また 卷五 の可麻度柔播、火氣布伎多巳受、許之伎爾波、久毛能須可伎氐、飯炊事毛和須禮提、云々、伊勢物語に、手づからいひがひとりて、けこのうつはものにもりけるを見て云々、などあるによりて、その飯にて炊たる強食を笥子 椀にても、強食のさまおもふべし、 に盛て喰しことおもふべし、延喜大炊式に、宴會雜給飯器、參議已上並朱漆椀、五位以上葉椀、命婦三位以上蘭笥、加盖 五位以上命婦並陶椀、加盖 大歌、立歌、國栖、笛工、並葉椀 五月五日青柏、七月廿五日荷葉、餘節干柏、 と見えて、此比より椀にも笥にも葉にも盛ことゝなり、今の世はわづかに魂祭に荷葉椀を用るわざ殘れり、日本紀竟宴歌 ○略 註に、

玉がしはをかたまの木のかゞみ葉に神のひもろぎそなへつるかな、○略 註 とよめるも、葉椀にて強飯のさましるし、大床子の御膳も強食にて、すべて吉凶式正の禮に、必強食を用るは、古風の今に傳はれる也、

〔玉勝間五〕おこはまはり

今の世、女の言に強飯をおこはといへり、大神宮年中行事に御強と見ゆ、又菜をまはりといふこと、同じ書に御廻八種とあり、枕さうしにはあはせと見えたり、

〔松尾筆記百四〕飯を椀に盛事

古代は强飯とて、飯にていく度も水をかけて蒸かへし、柔かにして、ねばらぬ飯なりしかば笥に盛り、旅にては椎の葉にも盛り、供膳には土器にも盛たる也、後には比目飯とて、今ノ世のタキホシの飯をくふ事となりてより、ねばりて笥にも土器にも盛事能はざれば、木ノ椀に盛し故、これを椀飯といふ、吾妻鏡に、垸飯の事おほく見えたるは、其比武家には、垸飯の比目を以て、饗膳にせしゆゑ也、公家にはなほ大床子のをものとて、强飯を用られしかど、それは儀式のみにて、天子の供御の御料は、内々にて比目飯を用し也、されど木椀にはもることなく、薬のかゝりたる茶碗を用て、古の素焼の土器は、大床子の御膳にのみ用たりし也、

〔守貞漫稿後集食類一〕飯

今世飯ニカケ蒸ス者ヲ强飯ト云、必ラズ糯米也、吉事ニハ小豆ヲ交ヘ、赤飯ト云、凶事ニハ不レ交レ之、別ニ黒大豆ヲ蒸テ飯上ニ置レ之、三都トモニ吉事ニ赤飯ヲ炊キ蒸テ、親類及知音ニ配ル、皆重箱ヲ以テス、凶事ニ白强飯ヲ配ルコト必ラズトセズ、往々有レ之ノミ、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一こは飯などくふ樣、縦箸すわりたり共、箸にてくふべからず、箸にてすくひて、左の手の上に移して、手にてくふべし、さりながら、汁候はゞ箸にてくふべし、

〔三中口傳二中〕一節供事

節分方違翌朝、差二强飯、菓子一、俗家不レ可レ然之、

節分翌日、元日供二强飯一事、俗家法元日許也、　飯ニハシダ必可レ敷

〔厨事類記〕御膳

臨時供御内院宮儀

正月　御强飯　御菜八種　御菓子八種

元三、立春、七日、十五日勤₂仕之₁、居₂御臺二本₁、

〔年中恒例記〕正月一日

御強飯供御儀式は、未の刻に、中﨟紅のはかまひとへきぬむねのまもりをかけ、上の御末掛席のきはにて、御こは供御を取渡被₂申候也、

御手長伊勢同苗四五人各裏打也、御手永の衆へは、大草からより取次てわたし申、大草より御こは供御調進によりて也、此御ごはくこの事、曇花院殿被₂仰₁之、今世に御こはの儀具、存知之仁ありがたし、曇花院殿なども、一向くわしき事無₂御存知₁よし被₂仰き、御倉よりの下行に候、

〔内院年中御儀式〕神無月朔日御盃事如₂常、亥ノ子、近比ハ皆初計也、○中略入夜御盃ノ事アリ、昆布鮑ナリ、此時ニツクく卜云テ、小キ臼ニ白キ強飯ヲモリ、足付ニのせ、前ニ杵二本置也、是ヲ御前ニ獻ズ、

〔源氏物語六末摘花〕朱雀院の行幸、けふなんがく人まひ人さだめらるべきよしうけたまはりしを、おとゞにもつたへ申さんとてなんまかで侍る、やがてかへり參りぬべう侍るといそがしげなれば、さらばもろともにとて、御かゆこはいひめして、まらうどにもまいり給て、○下略

〔源氏物語十九薄雲〕こゝはかゝるところなれど、かやうにたちとまり給ふおりくあれば、はかなきくだもの、こはいゐばかりは、きこしめすときもあり、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕こはいひは、古の常の飯なれど、粥をいふ故に、それに對してかくいへるなるべし、

〔落窪物語一〕あこぎいかで物參らん、いかにみこゝちあしからんとおもひまはして、こは飯をさりげなくかまへて、いかでと思へどせんかたなければ、○下略

〔醍醐寺雜事記十一〕座主房雜事日記久安五年

一正月

元日朝拜御節供式○中略

次御强飯三升返升

〔春日社司中臣祐重記〕壽永三年甲辰正月一日、辛卯御强飯物○若宮御供二ケ度、一度拜殿下

〔古今著聞集相撲強力十〕佐伯氏長はじめて相撲の節にめされて、越前の國よりのぼりけるとき、近江國高島郡石橋を過侍けるに、きよげ成女の川の水をくみて、みづからいたゞきて行女有けり、○中略女うなづきて、あぶなき事にこそ侍なれ、王城はひろければ、世にすぐれたらん大力も侍らん、○中略彼節の期日はるかならば、爰に三七日逗留し給へ、其程にちととりかひ奉らんといへば日數も有けり、くるしからじと思ひて、心のとゞまるまゝに、いふにしたがひてとゞまりにけり、其夜よりこはき飯を多くしてくはせけり、女みづから其飯をにぎりてくはするに、少もくいわられざりけり、始の七日はすぎて、えくひわらざりけるが、次の七日よりは、やう〳〵くいわられけり、第三七日よりぞうるはしうはくひける、かく三七日が間よくいたはりやしなひて、今はとくのぼり給へ、此上はさりともとこそ覺ゆれといひてのぼせけり、いとめづらかしなる事なりし、

〔類聚名物考飲食一〕をばな色のこは飯

この事よくもしれぬ事なり、薄のあくにて染るなどもいへれど、是もしるしとすべきこともなし、尾花栗毛などいふ馬の毛色なども有をおもへば、うす赤き色なるべしとおしはかる、南史の任昉が傳に、唯有桃花米廿石といふこと有、これも色によりての名とぞ思はるゝ、また留靑日札に、桃花飯言飯紅潤之色といふによれば、これらやあたるべきに似たり、されどもいかなるわざをして色をつくるにや、また自らなる色かもしるべからず、或人は今此方にていふトウボウシといふ米は赤き物也、それをいふかともいへれど、思ふにすべて西土の米は我國の如きはすく

饙飯

なし、さらばかくわかちいふまじきにやとおもはる、

〔空穗物語菊の宴〕すきばこよつに、はしつきすへて、もみぢおりしきて、まつのこ、くだ物もりて、くさびらなどして、お。ば。な。い。ろ。の。こ。は。い。ひ。などまいるほどに、〇下略

〔飯粥考〕空穗物語菊の宴に、すきばこ四に、つらはしの誤歟坏するて、もみぢ折しきて、松のこ、くだものもりて、草びらなどして、をばな色のこはいひなどまゐるほどに、雁なきてわたる云々、按に海人藻芥中巻に、八月朔日の小花粥に、薄を黒焼にしている丶よしあれど、いかゞあらん、こは白色を尾花にたとへしものと見ゆ、〇中略白强飯といふべきを、尾花强飯といへるは、白鶴、白馬を華花の白きになずらへて、あしたづ、あしげのこまなどいふ類也、

〔類聚名義抄食八〕饙　饙今正、音脩饋、カメカシキノイヒ　饙饋脩紛二音カメシキノイヒ

〔倭名類聚抄飯餅十六〕饙饋　四聲字苑云、饙饋脩紛二音、漢語抄云、加太加之木乃以比、半熟飯也、

〔箋注倭名類聚抄飯餅四〕加太加之岐乃以比、片炊飯之義、謂未二全熟一也、〇中略玉篇云、饙饋也、饎同上、又云、饋半熟飯也、二字不レ連レ文、廣雅亦云饋謂二之饙一、此所レ引或誤、按說文饙滫飯也、又載レ饋云、或从レ賁、則知饙饎皆俗滫字、又按毛詩泂酌篇、釋文引二字書一云、饋一蒸米也、正義云、蒸米謂二之饙一、饙必餾而熟レ之、說文云、餾飯氣流也、則知饋謂二蒸米不一レ餾熟、故或云二一蒸米一、或云二半熟飯一也、釋名饋分也、衆粒各自分也、擧沅曰、米纔一蒸、則未二黏合一、故曰二衆粒各自分一、

〔伊呂波字類抄加飲食〕饙饋カメカシキノイヒ、半熟飯也、上音脩、亦作レ饎、下符文反、

〔段注說文解字五下〕餴脩飯也、脩各本依饙誤、今作二爾雅音義一引正、脩倉頡篇作レ饙、脩之言溲也、水部曰、溲汏沃也、飯者人所レ飯也、餴爾雅作レ饙、釋言曰、饙餾稔也、孫云、蒸レ之曰レ饙、均之曰レ餾、郭申之云、今呼二饙音脩一、饙飯爲レ饙、入均熟爲レ餾、詩釋文引二字書一云、饙一蒸米也、劉熙云饙分也、衆粒各自分也、按大雅泂酌、行潦挹レ彼注レ茲、可二以餴一レ饎、箋云、酌二取行饋一、投二大器之中一、又挹レ之注レ之、於二此小器一、而可三以沃二酒食之餴一者、以レ有二忠信之德一、齊羃レ之、誠以薦レ之故也、此謂三以レ水沃二熟飯一、古語云二餴飯一、从レ食奔聲、奔从レ卉、賁省聲、奔亦从レ卉聲、十五部、與二十三部一合音也、府文切、

〔爾雅釋言上〕饙音脩、又四九反、又所九反、一音孫、廣雅、饙饙謂二之饙一也、蒼頡篇云、饋■也、饙方云反、字又作レ餴、同、說文作レ饙、云二脩飯一也、饙餴並或饙也、字書云、一蒸米、

糄糅

〔釋名四飲食〕饙分也、衆粒各自分也、

〔毛詩註疏大雅十七之三〕洞酌彼行潦、挹彼注茲、可以餴饎、傳○中略饙餾也、餾酒食也、箋（中略）餴甫云反、又作饙、字書云、一蒸米也、饎尺志反、（中略）餾力又反、又音留、爾雅、饙餾飪也、孫炎云、蒸之曰饙、均之曰餾、郭云、餴熟爲餾、○中略疏（中略）正義曰、釋言云、饙餾稔也、孫炎曰、蒸之曰饙、均之曰餾、郭璞曰、今呼䭀者、餴飯爲饙、饙均熟爲餾、說文云、饙一蒸米也、餾飯氣流也、然則蒸米謂之饙、饙必餾而熟之、故言饙餾、非訓饙爲餾、餾酒食釋訓之、○下略

〔飯粥考〕片炊の義にて、強飯よりも格別に強きをいへるなるべし、

〔東雅十二飲食〕飯イヒ　倭名鈔、四聲字苑を引て、饙飯は半熟ノ飯也、漢語抄に、カタカシキノイヒといふ、（中略）此間の俗に、凡ソ物の雙なるをモロといひ、隻なるをカタといふ、カタとは、猶半といふがごとし、半熟ノ飯をカタカシキといふは、其義なるべし、

〔倭訓栞前編六加〕かたかしぎのいひ　倭名抄に饙饙をよめり、半熟飯也と注せり、饙或は餴に作るもおなじ、

〔飯粥考〕和名抄釋義飲食部に饙飯片炊飯云々、按に說文に、饙一蒸米也云々、劉熙が釋名に、饙分也、衆粒各自分也云々、爾雅に饙餾稔也、郭璞が注に、今呼饙飯爲饙、饙熟爲餾、疏に稔熟也云々などあるにても、饙饙は片炊の飯なることとしるべし、これに水を沃て再蒸たるが諸炊（モロカシキ）にて、常の強飯也、本草綱目二十五の卷造釀類部には、寒食飯、饙飯也とあり、その寒（ヒエ）たるまゝにて食ゆゑに寒食といへりと見ゆ、

〔類聚名義抄米七〕糄ヒメ音鶣　糄糅ヒメ褊柔二音

〔倭名類聚抄十六水漿〕糄糅　唐韻云、糄糅褊柔二音、和名比女、或說云、非米非粥之義也、

〔箋注倭名類聚抄四水漿〕昌平本糄作扁、下總本作偏、按音扁與廣韻合、在上聲二十七銑、褊在二十八獮、偏在平聲二仙及去聲三十三線、則作扁爲是、昌平本下總本有和名二字、按比女、○中略又今假名曆日、正月有比女始、蓋謂年始食之也、又俗有比米粘、以此爲粘也、紀親宗曰、比女今俗平常所食之飯是類也、愚按、比女若是今俗平常所食之飯之類、則當在飯餅類、而源君收之水漿類、又引訓煮米

多水者字充之、紀氏說恐不然、又按比女名義未詳、非米非粥之說似不可據信、○中略 廣韻云、糄燒稻作米、又云、糅煮米多水、是糄與糅其義不同、此二字連文恐誤、

〔伊呂波字類抄 比飲食〕糄糅ヒメ 煮米多水者也

〔增補下學集 下二飲食〕糄糅ヒメ 非粥之義也

〔書言字考節用集 六服食〕糄糅ヒメノリ 順和名 絹粥同

〔倭訓栞 前編二十五比〕ひめ　倭名抄に糄糅をよめり、非米の音なりといへり、うつぼ物語に、こうじにたりとて、御ひめしてまゐると見ゆ、水飯也ともいへり、枕草紙に、みぞひめのぬれたると書り今俗ひめのりなどいへり、三寶字類抄に絹粥をのりとよめる是也、

〔倭訓栞 前編二十五比〕ひめはじめ　倭名抄に、糄糅ひめと訓せり、注に非米非粥之義也と見ゆ、集韻云、糄者米也、類篇云、煮米爲糅、廣韻云、煮米多水也、なほひめの下に見えたり、饌差類考曰糄糅は卽平生所食の飯の類也、古へたゞ飯と稱するものは、今の强飯是也、又曆家にひめはじめといふ事あり、是ひめを供しはじめし也、

〔類聚名物考 飲食一〕糄糅　ひめ

比女は常の飯なり、又案るに、比女の名、古へに聞えしは、淸少納言が枕草子に見えたり、また和名抄に糄糅の文字を出しぬ、○中略 とりところなき物、みぞひめのぬれたる、○中略 みぞひめといふは、御衣糄糅の文字なるべし、今も世にひめのりといふは、姬糊の意にて、ひめはやわらかなるのたとへなり、古へも物にひめといふ名有は、みな男雄に對へしものなり、○中略 强飯に對て弱飯なれば、姬とはいへる也、

〔成形圖說 五農事〕糅 類篇、煮米爲糅、食經作糅法、取煮米一升、置沸湯、勿令過熟、出著新籮內、是此間の汲漉飯ならん、

海人藻芥曰、公家御膳、飯者强食也、執柄家等如此、姬飯全分略儀也、○中略 この姬飯は今常の飯にて、

燒乾飯
湯取飯
二度飯

强飯は烝飯の事ぞ（万葉集、貧窮問答の歌に、甑には蜘蛛巣布て、飯炊ぐことも忘れてとあるを考へ、むかしは上下共に蒸飯なるを知らる、）又貴兼王日記曰、明應十年正月一日、諸社遙拜之後、三獻有之、次御コハ、次比目始、この比米始は、今の暦に告朔の意を遺せり、（食は人命の天なれば、歳首に其始を慎は古の禮なるべし、世俗歳旦は李子發な茹を式とすれど、貴兼王記に據ば、姫飯も强飯と同く元日に食初ることゝいにしへの格なるべし（中略）又枕册子に、衣ひめの濡たるいみじうわろきと云ひめは、辨衣には、飯の糊せる者なればかく云にや、或は是を今南部の俗者粥揚茶などいへる粥の事にて、昔の飯は皆粥なるにやと云は甚非也、漢人の食こそ饔飧に粥をば歇るなれ、凡そ常の飯を煮には、其沸騰ときに磁碗に水を盛りて鼎の蓋の上に居、甑の粥な去ば、飯能熟るのみならず、粥な書けり、又山野などにて飯炊べき器なきときは、竹筒に精米を六七分、水を十分入、口に栓さし、筒を火の上にあてゝ旋々あぶれば、筒の中に飯にえるものなり、）

〔海人藻芥〕公家御膳飯者强飯也、執柄家等如此、姫ノ飯全分略ノ儀也、但人々ノ依好惡用之、强飯ノ時、湯飯湯也、而近代姫ノ飯ノ時、ヲモユ參ラセヨト召、不叶理者哉、

〔三中口傳〕〔二〕一貴賤饗應事〔三〕

公卿ノ饗ハ、高坏例飯ヲ、フクラカニ盛テ、神妙菜居廻シテ、一本ニハ箸ノ臺可有之、汁一本（菜六種、若八種、）可居、折敷一枚、汁又一種ヲモ居テ、其上比目一坏ヲ可居加之、

〔厨事類記〕御膳

院御方（略）〇中　日貢（御齋）

居供御、（略）〇中　御飯、　進物所内膳、同給料米、（略）〇中　御飯（比目）　給料米爲刀自沙汰供之云々、

〔倭訓栞〕（前編三十一）めし　燒乾の法あり、湯取食の法あり、二度食の法あり、

〔本朝食鑑〕（一穀）飯（訓伊比、或稱米之、）

集解、此用精米、水中洗淨而煮釜者飯也、或用食字訓米之、近代煮飯有二法、一法先盛米于釜中、初入水稍多、既熟取出、投淘籮而漉去湯汁、蓋籮自蒸其氣、此謂湯取、其汁稱煮拔、或曰於禰波、一法初入水稍少不取湯汁、炊乾飯熟此謂燒乾、其湯取食者味薄而軟、故衰老久病脾胃柔弱之人可用之、燒乾食者味厚而强、故壯實之人可用之、近頃用湯取食、復再煮熟、呼稱二度食、以用久病胃弱之人、此米之性

氣、豈似用湯汁之滓、何有補脾胃之理哉、惟不知湯取燒乾之宜爾、

〔大和本草四造醸〕粳飯(ウルシネヒ)

凡炊稻飯有三法、タキボシ飯、湯取飯、二度飯ナリ、タキボシハ、白米ヲ能洗テイカキニアゲ置キ、薪多クタキ、釜ニ熱湯ヲワカシテ米ヲ入、フタヲシテ、一沸シテ薪ヲ減ジ、火ヲヤワラカニタキ、能熟シタル時、フタヲ開ク、イマダ熟セザル内ニフタヲヒラク事ナカレ、水ノ分量ハ米ノ多少ニヨラズ、釜ノ中ニテ、米ノ上ニ水一寸アガルホドナルベシ、又一説ニ凡米一斗ニ水一斗二升ヲ用ユ、初火ヲ盛ニ多クタキ、後ハ薪ヲ去モヨシ、初二三度ノ間、飯ノ熟スルカゲンヲシラズシテ、タキソコナフ事アリ、此法米ノ多少ニヨラズ、炊キ習ヒテ後ハアヤマリナシ、タキボシハ脾胃壯實ノ人ニ宜シ、又或曰、陣中ナドニテ飯ノ早熟セン事ヲ欲セバ、飯ナベノ下ヲ水ニツクレバ、早ク熟ス、湯トリ飯、朝ノ飯ハ白米ヲ前夜ヨリ水ニヒタシ置テ、明朝釜ニ水多ク入テ火ヲタキ、沸トキ米ヲ入、半過熟シタル時、杓ニテクミテイカキニアゲ、水ヲシキリニカケテ、子バリナキホドニヨク洗ヒ、蒸籠ニカケテ能ムスベシ、又ナベニ入テ、下ニ炭火ヲ置テムスモアリ、コレハ飯ノリノ如クニナリ、子バリテアシヽ、セイロウニテムスガヨシ、晩ノ飯ハ、朝飯過ヨリ米ヲ水ニヒタシ置ベシ、湯取メシハ脾胃虛ノ人積滯アル人ニ宜シ、壯人ニハ宜シカラズ、二度飯亦二法アリ、一法ハタキボシノ冷飯ヲ用ユ、先鍋ニ湯ヲワカシ、タギル時ニ飯ヲ入、ヤガテ飯ヲ鍋ニ置ナガラ、其湯ヲナベノ口ヨリ悉クシタミ去テ、フタヲ掩ヒ、薪ヲ去、火ヲ少モヤシ、ヤガテ熟ス、或ハ炭火ニテ熟ス、此法飯ヨク熟シ、ヤハラカニシテ子バラズ、イクタビニテモシソンゼズ、アタヽカナル飯ヲフタヽビ飯ニスルモ此法也、但冷飯ノヨキニハシカズ、朝ニ晩ノ飯ヲ一度ニタキテ、晩ハ冷飯ヲ如此シテヨシ、常ニ冷飯ヲアタヽムルモ此法ヨシ、此法モ湯トリメシト同ク、脾胃虛ノ人、積滯アル人ニ宜シ、又一法、湯取飯ヲ用、蒸籠ニテムス、ユトリ飯ヲナベニテ二度アタヽムレバ、糊ノ如ニナリテアシヽ、餅

音分、是フタヽビキヒナリ、朱子詩傳曰、蒸米一熟、以水沃、乃再蒸也、

〔料理綱目調味抄 二飯〕焚干飯

世俗知事は不註、飯ヲ仕入ル水ニ、昆布だし三分一加れば、極上の飯になる、又一升ノ飯に酒にても醬油にても、盃に一盃加るもよし、飯焚損じたる時、一升の飯ならば酒一盞を灌、火をほそく燒、熱置べし、

〔秋苑日渉 入〕燒飯

煮飯謂之燒飯、戒菴漫筆曰、煮飯何如煮粥強、好同兒女熟商量、一升可作二升用、兩日堪爲六日糧、有客只須添水火、無錢不必問羹湯、莫言淡薄少滋味、淡薄之中滋味長、右煮粥詩、傳家寶曰、煮飯法、將早晨粥內、搭起乾的、俟午餐、用飯蒸透食、最養人、又曰、煮飯全要火候、不可急煮、先將米用水淘淨瀝透、燒水開下米、再燒滾用鏟餅勻擂轉、停多時、將飯用鏟覆下、又略燒一把、則上下熟透、凡覆飯時、用鍋鏟先用水濕、則不粘飯、即今家常飯是也、暖姝由筆曰、家常飯、今人常言之、侯鯖錄云、范堯夫丞相、嘗敎子弟云、文正公有言、常調官好做、家常飯好喫、東京夢華錄、有生熟燒飯、歷代小史引遼志曰、以盆焚食、謂之燒飯、李杲脾胃論曰、用荷葉裹燒飯爲丸、韓懋醫通、枳朮丸燒飯法曰、易水張氏製此方、東垣晚年始悟用荷葉中虛之義、詎意東南人不識北方炊飯無餖、類呼爲燒、遂訛以荷葉包飯、入灰火燒煨、雖丹溪亦未之辨、古詩云、甑中有醋堪燒菜是也、又謂之餘飯、陸游詩、甑中有餘飯、一飽吾何求、註曰、吳人謂飯不炊者爲餘飯、餘音夢、

〔倭爾雅 六飲食〕餴詩大雅、可以餴饎、字彙云、餴音分、烝米一熟而以水沃之、乃再熱也、又作饙、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕飯

餴音分、饙同、字彙云、餴烝米一熟而以水沃之、乃再烝者、今云湯取飯是矣、性柔而不粘、虛弱人用之佳、

〔松屋筆記 六十四〕弱飯幷二飯

諸食禁好集に、中略○二飯あり、二飯は二度炊たる飯にや、和名抄に、饋饙、半熟飯也、漢語抄云、加太加之木乃以比とあるは、片炊の飯なれば、これに對て再炊の飯を二飯といへりと見ゆ、モロカシキノイヒともいふべき物也、

温飯

〔料理綱目調味抄二〕湯取飯
かし米一升に、水二升ノ餘、大かた飪なる時、湯を去り、又釜ニ入、細く焚むす、又粿(かし)いかきに入、熱湯ノ釜ニ入、烹たる時上蒸、
〔料理綱目調味抄二〕餴(ふたヽびめし)飯
如常飯に焚、あつゆにてあらひ、又釜に入、蒸す、
〔料理調法集飯〕二たび飯(酒ふらすニも蒸也)
一飯常々すこしこわく焚上て、酒少くふりて蒸なり、米は極上白を撰なり、
〔秇苑日渉八〕諸飯(湯泡飯)
候湯已沸、投米煮之、謂之湯泡飯、(此云多底飯)並見山家清供、
〔秇苑日渉八〕温飯(兩餾飯　爛飯　檗)
朝野僉載曰、山東人謂温飯為殯、温熅也、如温故之温、言再蒸宿飯也、六韜曰、堯王天下、滋味重累弗食、温飯煖羹、不酸不餒、不易、又本草綱目、(石膏附方)有兩餾飯、爾雅註曰、饙熟為餾、北堂書鈔引韻學集成曰、糒音流、糦粥亦作糣、餾宜與餾通、兩餾飯即再蒸餾飯令軟熟也、又過熟者曰糷飯、半腥半熟者曰檗、爾雅釋器曰、摶者謂之糷、(音爛)註曰、飯相著、疏曰、飯摶相著者名糷、李巡云、糷飯淖糜相著也、(糷或書作糷糗)糷飯即爛飯也、韓愈詩、匙抄爛飯穩送之、合口軟嚼如牛呞、又爾雅曰、米者謂之檗、(音栢)註曰、飯中有腥、疏曰、飯中有腥米者名檗、李巡曰、米飯半腥半熟名檗、即論語云、失飪不食、(檗或作饋、謂米生米也、)
〔朝野僉載〕孫佺為幽州都督、五月北征時、軍師李處郁諫、(○中略)其孫佺之北也、處郁曰、殯若入咽、百無一全、山東人謂温飯為殯、(音孫)幽州以北並為燕地、故云、
〔日本書紀十一仁徳〕四年三月己酉、詔曰、(○中略)是日始之、黼衣絓履不弊盡不更為也、温(あたヽかなる)飯煖羹不酸餒不易也、

水飯

〔醍醐寺雜事記七〕一大僧正御房定了法務御主饗膳事〇中略
客料饗順覺沙汰
下部饗法式
飯口長一尺七寸一尺二寸　溫飯可盛二七升一。

〔藻鹽草十九食物〕飯
すいはん水つけの飯也、夏のくいもの也、源氏、たやすのみもとはやくなれにけりみづからけこのそなへなぞする

〔澠水燕談錄〕士大夫筵饌、率以餢飳或在水飯之前、予近預河中府蒲左丞會、初坐卽食餢飳、予驚問之、蒲笑曰、世謂餢飳爲頭食、宜在群品之先、

〔倭訓栞中編十一須〕すいはん　水飯なり、源氏榮花などに見ゆ、今の世にもありて、ひめといふ物なりといへり、本草に飧飯を水飯なりといへり、

〔秇苑日涉八〕水飯
水飯、古謂之飧、音孫、玉篇曰、水餅飯也、康熙字典曰、按說文、饗或从水作餐、後人譌飧別、飧从夕、俗譌爲飧、孫奕示兒編、字音之譌、有以饗爲飧者、謂其讀饗爲孫也、又饗與飧飯兒、此方人飯後必進湯、謂之飯湯、亦飧之遺意耳、禮記玉藻曰、君未覆手不敢飧、又雜記曰、少施氏食我以禮、吾飧而作、註曰、禮、食竟更作三飧、以助飽、謂以飲澆飯也、釋名曰、飧散也、投水于中解散也、李時珍曰、飧卽水飯也、東京夢華錄曰、州橋夜市、當街水飯爊肉乾脯、岳陽風土記曰、湖湘間、賓客燕集、供魚清羹則衆皆退、如中州之水飯也、益軒先生以爲今澆茶飯之類、張耒詩、我來井世間、天上舊月爾、爲情不得、茶啜澆茶飯、然澆茶飯卽今古奇觀所謂茶淘冷飯而非飧矣、作飧法、詳見齊民要術、

〔本朝世紀〕天慶五年六月廿一日癸酉、今日依主上御薪、有敕率東遊幷走馬、左右十列、各五匹也、於祇園寺感神院、以右近權少將良岑朝臣義方爲敕使、〇中略但進發之時、内藏寮設饗、又於感神院者、穀倉院設水飯、

〔源氏物語二十六常夏〕いとあつき日、ひんがしのつりどのにいで給てすゞみ給、〇中略例の大殿のきん

だち、中將の御あたり尋ねて參りたまへり、さうぐしくねぶたかりつるおり、よくものし給へるかなとて、おほみきまいり、ひみづめして、すいばんなどとりぐにさうどきつゝくふ、

〔源氏物語湖月抄常夏二十六〕すいばん　河水飯、細今の世にもありて、ひめと云物也、或干飯などの類、水つけ、○註略　孟ひめは飯をあつくして、冷水にてあらひて、冷汁にて食也、

〔源氏物語手習五十三〕中將こゝにおはしたり、○中略　あま君さうじぐちに木丁たてゝたいめんし給、○中略　人々にすいばんなどやうの物くはせ、君にもはすのみなどやうのものいだしたれば、なれにしあたりにて、さやうのこともつゝみなきこゝちして、むら雨のふり出るにとゞめられて、物語しめやかにし給ふ、

〔枕草子九〕よろづの事よりもわびしげなる車に、○中略　齋院のえんがにまいりたる殿上人、所の衆、辨、少納言など、○中略　所々の御前どもにすいばんくはすとて、さじきのもとに馬ひきよするに、おぼえある人の子どもなどは、ざふしきなどおりて、馬のくちなどしておかし、さらぬものゝ見もいれられぬなどぞいとおしげなる、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、大饗料理次第、　納言以下、○中略　次水飯湯漬代、立后大饗召之、

〔今昔物語二十八〕三條中納言食水飯語第廿三

今昔、三條ノ中納言ト云ケル人有ケリ、名ヲバ[ ]トゾ云ケル、三條ノ右大臣ト申ケル人ノ御子ナリ、身ノ才賢カリケレバ、唐ノ事モ、此ノ朝ノ事モ、皆吉ク知テ思量リ有リ、肝太クシテ押柄ニナム有ケル、亦笙ヲ吹ク事ナム極タル上手也ケル、亦身ノ德ナドモ有ケレバ、家ノ内モ豐ナリケリ、長高クシテ大リニ太テナム有リケレバ、太リノ責テ苦シキマデ肥タリケレバ、醫師和氣ノ[ ]ヲ呼テ、此ク極ク太ルヲバ何カセト爲ル、起居ナド爲ルガ、身ノ重クテ極ク苦シキ也ト宣ケレバ、[ ]ガ申ケル樣、冬ハ湯漬、夏ハ水漬ニシテ御飯ヲ可食キ也ト、其ノ時六月許ノ事ナレバ、中納言

水漬

[　]ヲ、然ハ暫ク居タレ、水飯食テ見セムト宣ケレバ、[　]宣フニ隨テ候ケルニ、中納言侍ヲ召セバ侍一人出來タリ、中納言例食ノ樣ニシテ、水飯持來ト宣ヘバ、侍立ヌ、暫許有テ、御臺行[　]ヲ持參テ御前ニ居ヘツ、臺ニハ箸ノ臺許ヲ居エタリ、次ギテ侍盤ヲ捧テ持來ル、[　]ノ侍臺ニ居ウルヲ見レバ、中ノ甕ニ白キ干瓜ノ三寸許ナル、不切ズシテ十許盛タリ、亦中ノ甕ニ鮨鮎ノ大キニ廣ラカナルヲ、尾頭許ヲ押テ卅許盛タリ、大キナル鋺ヲ具シタリ、皆臺ニ取リ居エツ、亦一人大ナル銀ノ提ニ大キナル銀ノ匙ヲ立テ、重氣ニ持テ前ニ居タリ、而レバ中納言鋺ヲ取テ、侍ニ給テ此レニ盛レト宣ヘバ、侍匙ニ飯ヲ救ツヽ、高ヤカニ盛上テ、旁ニ水ヲ少モ入レテ奉タレバ、中納言臺ヲ引ヨセテ、鋺ヲ持上給タルニ、然許大キナル手ニ取給ヘルニ、大キナル鋺カナト見ユルニ、氣シクハ非ヌ程ナルベシ、先干瓜ヲ三切許ニ食切テ、三ツ許食ツ、次ニ鮨鮎ヲ二切許ニ食切テ、五ツ六ツ許安ラカニ食ツ、次ニ水飯ヲ引寄セテ二度許□箸廻シ給フト見ル程ニ、飯失ヌレバ、亦盛レトテ鋺ヲ指遣リ給フ、其ノ時ニ、[　]水飯ヲ役ト食トモ、此ノ定ニダニ食サバ、更ニ御太リ可ㇾ止ムベキニ非ズト云テ、逃テ去テ後ニ人ニ語テナム咲ケル、而レバ是ノ中納言彌ヨ太リテ、相撲人ノ樣ニテゾ有リケルトナム語リ傳ヘタルトヤ、

〔玉葉〕承久二年四月十六日、此日東宮〇仲恭始聞食魚味、〇中略次五獻、大夫敎家卿勸二盃相國一、瓶子殿上五位、次居二水飯一、不ㇾ待ㇾ居ㇾ畢食ㇾ之、

〔明月記〕嘉祿二年六月十日、予〇藤原定家歸ㇾ庵不ㇾ食、無力之身入ㇾ輿忘二窮屈一、歸來之後、前後不覺、只水飯食之、辛苦、雞鳴也付ㇾ寢、

〔古今著聞集十五宿執〕孝道朝臣わかかりける時、さして其病と云事なきに、なやみて日數を送りける、次第に大事に成て、飲食も不ㇾ通して、存命あぶなく見へければ、妙音院殿〇藤原師長大におどろかせ給て、かの病席におはしまして、所勞のやうくはしく御尋有ければ、孝道たすけをこされて申け

るは、さして痛所も候はず、又くるしき事も候はず、いかにと候哉覽、物のたべられ候はで、日數つもり候ぬる間、無力にて氣よはく覺候也と申ければ、おとゞよく〳〵御覽じて、汝は實の病にてはなかりけり、さだすけが啄木をやむ也、其儀ならば慥に物くへ、さだすけには、やくそくしたれども、經信の流の啄木を敎へんずる也、それは汝うれへおもふべからず、我見ん前にて物くへ、見て心安く思はんとせめさせ給て、飯を水づけにして、すゝめさせ給に、かひ〳〵敷くいてけり、さればこそとて御心安なりてかへらせ給けり、

〔三省錄後編飲食二〕世俗、先祖を祭るに、美味珍膳を用う、今按するに非なり、〇中略伊勢の宮、朝夕の御膳供物、蒸飯、水四盛、御鹽、螺、熨斗、飯は三杵半のしらげ、酒は一夜酒、飯を水にひたしたるものなり、諸物みな蒸して用ゆ、煮ることなし、〇下略

〔饅頭屋本節用集食物油〕湯漬(ユヅケ)

〔倭爾雅六飲食〕飧飯(ユヅケイヽ)飱飯、水飯並同、

〔本草綱目啓蒙十七造釀〕飯

飧飯　ミヅヽケメシ　ユヅケメシ

〔倭訓栞中編二十七〕ゆづけ　飧食をいふ、源氏の水飯も同じといへり、侍中群要に、召御湯漬事と見ゆ、

〔類聚名物考飲食一〕湯漬　ゆづけ

今思ふに、俗にも湯漬といふ、物語などにも多く見えたり、

〔秇苑日涉八〕諸飯 淴飯

以飯漬湯中煮之曰淴飯、清波雜志曰、高宗詔有司毀棄螺塡椅卓等物、不可留、仍舉向自相州渡大河、荒野中寒甚、燒柴借半破甕盂、温湯淴飯、茅簷下與汪野彥同食、今不可忘、字典曰、淴音泡、漬也、

〔大和本草 四 造醸〕飱(サン)飯
餐同、時珍云、飱音孫、卽水飯也、主治熱食解渇除煩、　今案、飱飯ハ卽ユツケ飯、水ツケ飯ナリ、白カユト訓ズルハ非ナルベシ、時珍所謂熱食スルハ、卽ユツケ飯也、又冷食スルハ水ツケ飯ナリ、日本ニテスイハント云名ハ、古キコトバナリ、源氏物語、榮花物語ナド、古ノ和文ニモ見エタリ、飱飯、極暑ノ時、及熱渇ヲ患ル人食之無害、若無此症ハ、雖無病之人、不可好食、生脾濕、

〔北山抄 三 拾遺雜抄〕大饗事　九條
天暦七年、左大臣(○藤原實頼)家饗、(○中略)其太政大臣饗、猶用様器、(故實、新任饗、隨時節寒暖、設湯漬○○○水飯○○等、不必仰綠事云々、而承平六年、並飯仰綠事、其後知之、)

〔江家次第 三 正月〕御齋會竟日
僧等入自月華門、徘徊射場殿邊、三獻居湯漬、箸下居暑預粥、

〔侍中群要 一〕初參
宣旨下後、小舍人來告、卽參入、於殿陣令藏人奏、(立橘西)藏人歸來、(○註略)仰聞食由、(微音稱呼、近代不稱)拜舞、(○註略)舞蹈欲畢之間、奏者歸入、於立蔀邊相待、隨其後入、於履脫脫履居小壁下、(○註略)藏人開餉著之、(封後事也)頭之居湯漬、隨先達氣色食之、了置箸歸著小壁下、(○下略)

〔侍中群要 三〕御膳次召御湯漬事
陪膳召人、益供稱唯參入、(鬼間障子戶邊候)陪膳仰云、御湯漬者、益供到御膳宿召水垸、居中盤持參、陪膳分取御飯下給、益供持還、采女令調備之後、益供持參、陪膳取供之、

〔侍中群要 三〕供御酒事
陪膳(家)召人、藏人參入、仰云、御酒召、(○中略)
御湯漬隨陪膳仰、先居土器於御盤持參、陪膳取之、分御飯返授藏人、藏人持退令漬重供之、

〔厨事類記〕御膳

春宮御方

記云、殿上大盤（朝干中略）

湯漬菜一種（同前）酢鹽箸（自殿部進之、○中略）已上主殿司請之、辨備之、（○中略）

精進物十種、汁一種、湯漬菜、（以上刀自漬進之）

〔三中口傳〕三亭主供膳事

同（○中略）色採折敷五枚　一枚（御酒盞）　一枚（御比目八種○中略）（御菜）　一枚（○御湯漬○御菜二種○）已上盛白土器

〔三中口傳〕三一湯漬暑預粥隨見在事（付供儀）

湯漬暑預粥隨見在供之　若宮入御、二條大納言（宗）被計申之也、

〔世俗淺深秘抄〕下一關白如子息、於院殿上付簡時、納言院司著殿上行事、仍居湯漬事、六位役之、是嘉承例也、

一同人內裏若院ニテ居湯漬時、用土器、是近例也、然而甚見苦事也、敢以不可然事也、

〔日中行事〕藏人だいばん所のすのこに高欄に手をかけて、おものまいると奏す、（あるひはまいりぬ）主上大床子につかせ給、大床子のはしにひざをかけて、のぼりてゐざりよりて、圓座にうるはしく御座ある也、はいせん圓座の上にゐながら、あしをにがしてけいひつす、もとより出御あらば、陪膳えんざにておものを奏する也、うるはしくめすべきを、近代はよしばかり也、ゆづけをめす事あり、陪膳まいりて御はんをわけて、御ゆのきに入て出せば、藏人御湯づけもちてまいるなり、めしはて丶御はしを飯にたて丶いらせ給、うるはしくめさずば、御さばをとりてあまがつに入てたてさせ給ふ、（○下略）

〔御成之記〕式之御成の次第

一湯漬は慈照院殿御時、御一獻ニテ御食參り候、然ば聞召醉候て、御食ニ御手のつかす、湯ニつけられてあがり候はんずる由被仰候つる、御相伴衆まで湯ニ漬られ參、是より湯漬世上ニ一段はやり候由一說也、故ニ湯漬の御汁幷御まはりまでこしらへ樣、供御ニ無相違由也、

一湯漬は引物なくて、膳數五ッ迄參候事本式也、本膳ニ御數七二ニ五三ニ三四ニ三五ニ三、以上廿一が本也、

一湯漬の時は、必さきへ盃出る、食ノ時は食過て盃出る、扨酒過て銚子取湯出る也、

一湯漬ノ時も必後ニ湯出べし、當世出ぬといふ沙汰有共、必出し候はで叶はぬ儀式也、

〔貞丈雜記六飮食〕一湯漬は、東山殿慈照院義政公御酒に醉せられしにより、供御に湯をかけて參りしより始りし也、依之湯漬の時は、先盃を出して、扨湯漬を出すなり、○中略又湯づけ食ふには、先めしに湯をかけて食て、さいは一番に香の物よりくひ初る事、同記○酌幷記に見えたり、ゆづけは右にある如く飯に替る事なし、膳を出して直に湯桶(ユトウ)を出すこと、常の飯には替りたり、今世上に湯漬と云は、さい數を少くするなり、本膳には汁を置かず、二の膳に汁をおいて出す、本膳、二の膳共にさい數は不定事也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一しきの湯づけと申は、七五三也、同集養の事、御ゆづけと一二三四五六七まで御膳參り候て、御湯あがり候御座にをく、なべて七ッめ迄參り候へば、恐惶の人には、八目まで參り候、平人は五ッ目まで參り候へば、恐惶の人には、六ッ目までまいり候、平人に三ッめまで參り候へば、恐惶の人には四ッ目までまいり候、とかく一膳多まいり候時は、御湯あがり候て、

一と二ともめしをきこしめしたる時、一膳は後あがり候、

一湯漬の膳にむかい集養ある時は、上座のかたへ、我足の裏のかたをむけぬやうに、ひざをくむべし、さて座中を見合て、わんを取上ゲ、湯をば右の手にて、左の手をそへたるが能候、扨はしをば

右の手をうつむけてはしをとり、左の手をあおのけて取、右にて取直し候事、いんやうたるべく候、扨はし取たる手にて前膳をちとくいそめ、わんを取あげ、湯漬をくふて、こんどははしさきにて前膳をくふ、又わんをとり、湯漬をくふて手ごしのさいをくふ、又湯漬をくふて、さいごしのさいをくふて、はしをとりなをし、二ツめの手本の汁をくふ、又湯漬をくふて、うんのさいをくひ、はし取なをし、三ツめの手本の汁のみをくふ、又ゆづけをくふて、めいのさいをくふ、又はしを取なをし、二ツめの右の方の汁をくふ、其後いかだをあつかい候て、いかだをばくはずして、ゆづけをくふて、さていかだをすしほにつけてくふて、はしを取直し、三ツ目のひだりの方の汁をくふ、いかだのあつかいやうにあり、又湯漬をくふて二ツめの中に有にくのふたを、はしとりなをし取て、にくのからの上に置にくの上をくふて、四ツめのしるを給候、

一湯漬の時は、ゆづけをくひ、さいをくふて汁にうつる、〇中略そうじて汁にしるをそへ、さいにさいをそへざる事、定りたる法なり、〇中略

一御湯漬の時、御酒あがり、御酒のあいだにうづらの扱あり、かつて御ゆづけの內にたべ候事あるまじく候、

〔禮容筆粹 七〕湯漬之事

ゆづけ品々ありて、故實むづかしきよしに候、先大様は食を湯にてあらい、椀にもり出す也、扨箸を取、中を少くつろげ、湯を七八分にうけ、下ニ置、喰べし、菜は香物よりくひ初る也、汁はすはずして躬計をくふべし、再進をかへず、跡に湯を呑候時、はしをそへず、かうの物をくわず、ずいぶんはしのよごれざるやうにすべし、

兵庫湯漬之事

始のごとく湯をうけて喰べし、たとへば精進にても、膾などを喰ては、水にて箸をすゝぐなり、汁

のみは喰とも汁は吸べからず、菜は大かた精進物を本座にすゆべし、本座とは左中右の事也、當禮ははじめに湯漬にて出し、頓而めしつぎを出す事、是等の義は日を重るの振舞なり、〇圖略

西國湯漬之事

西國湯漬は、飯の上を平かにして、胡桃の實にて食の上にすはまをつくる、其ふちに黑ごま、芥子をよくいりて置也、扨湯をけしのうかぬ程につぐ也、晝以前はけし、晝以後はごまの方に湯をつぐなり、〇圖略

二はい湯漬之事

上戸は汁椀のを二箸のみ喰、下戸は湯を待て先食椀のを喰、其後汁椀のを喰てよろし、食椀へ再進出たり共、二杯ながら食はすは、うくる事あるべからず、

〔芳飯三峯膳式膳〕一湯漬と云は、初より湯をいるゝなり、ひめと云は、二ぜん上て後湯をいるゝなり、

〔酌并記三〕一湯漬の時は、必先盃出る、めしの時は、めしはてゝ盃出る也、扨酒はてゝ銚子取り湯出る也、〇註略

一湯漬の時も、必後に湯出べし、當世出ぬといふ沙汰あれども、必出し候はで不叶事也、湯漬は、湯ニ付て喫事なれ共、又湯を後ニ出也、

〔酌并記二〕一湯漬の喰樣の事、先湯を請下に置、緒を見合、座敷の衆湯を請わたして、扨箸を取て喰べし、めしをくひて、扨左の手先に香の物ある物也、先それをめしの口にくひそれより後は、いづれのさいを喰ても不苦、汁を喰事老たる人は不苦、若き人おさなき人は、しるをすふ事わろし、汁のみを喰事不苦、扨さいしんをば、いかほども心のまゝに請べし、しやうとく湯漬にかぎりてくひはて候時は、殘さず皆くふこと本也、乍去それは年寄たる人の事也、若き人は殘しても苦しか

るまじき也、

〔伊勢守貞宗江遊佐河内守被尋條々〕一湯漬之事、七五三之御振舞之とき、肴かど出申候、大あへませをかと候て可用候、また漬物、干物などもよく候、黒いかなどあらば、喰まじく候か、

〔風呂記〕一湯漬は三箸食て湯を請る也、追膳などあらば飯にかはりて可食、上二は不食、下一を食なり、

〔大內問答〕一御湯漬參候而は、御湯頓而參候哉、同御湯漬のうへに御銚子不參哉の事、
御湯漬は二の御膳參候て、頓而御湯參候て可然候、御銚子は不參候、御ゆづけは獻の數ニは不入候間、御銚子は不參候、自然として御銚子參たる事も候が、まき〳〵の時は不參候、御湯參てあがり候、

〔伊勢守貞孝朝臣相傳條々〕一ゆづけの時、何にても箸のよごれ候はぬやうにたしなみ、さいをまいる也、其故ニゆづけには汁なども、黒たれ味噌にて仕候、さいもぬたなどにてあへ候事ナシ、○中略

一湯漬のさいしんは何度もする也、しい參り候ても不苦候、めしのさいしんは二度ほど參る也、

〔躾方明記〕一湯漬の時、いかにも賞翫の御前へは、三ッめにも汁貳ッ有之也、くらげの汁、さてはこいの汁など也、是は御成などの時如斯、七ッめ迄參らん時の次第也、○中略

一湯漬の時は、こと〳〵くきぐかわらけなり、食とあつめの汁はわんたるべし、その外は汁もさいも、みな〳〵かわらけにて候、○中略

一およそ湯漬は、七膳五膳といへども、此三膳○圖略の湯漬可然也、二膳は常に出ざるなり、其外は如何樣にもおりにしたがふべき也、いかさま湯漬には、かうの物なくてはかなわぬ事也、二膳のゆづけには、上の物を置ゆへに、かうの物をばおかず、此外には侍の腹切時、一膳湯漬と云て汁を

すへず、おまわりには、かうの物を三切置なり、なすびのかうの物なり、みそ鹽一さいにもり合て置なり、○中略

一湯漬ども、かくの如く汁の物參候得者、湯をまいらせられ候はではかなわぬ也、汁のなき湯漬には、湯をば出すべからず、かうの物は粥にも、飯にも、湯漬にも、かならず〳〵まいるべきなり、げづり物も飯と湯漬には參候也、

〔躾方明記四〕一湯漬の時は、先湯を請申時、箸にて卒度食を出し、くつろげて湯を七分程に請て能也、扨食を喰候て、左の手先のかうの物を喰なり、さて又食を給候て、中の合ませを喰べし、そののちは可任心なり、○中略

一湯漬の時は、汁を吸事不可有候、總別汁のみをも細々喰事は無之候、年寄などは四五度迄はくるしからぬなり、

一同湯漬の時、總別箸のよごれぬ仕立可然なり、若あり共手を不付ものなり

一總別本式時は、湯漬より外有間敷事なり、常の食は略儀なり、

〔女中通之書〕書女中通之事

一ゆづけの七五三、五々三まいる事、左手をつき、はしにてめしをくつろげて、そのうへに湯をうけまいるべし、汁のこばかり少まいりて、汁は吸給はぬものなり、さいはどれよりもかうの物をはじめにまいるものなり、これ御湯の七五三にさだまり申法也、されども湯づけよりまへに、香の物まいるべからず、つねは御湯の七五三、五々三なれども、しうげんの時は御はんを湯づけにせずして、御いわゐの大はんとて、御めしかさたかにもり申也、此時は御すはり給ふまでなり、然どもかいそへかさへわけあげ候はゞ、まいるもくるしからず、七五三、五々三のさい高もりにいだし申時は、何にてもまいるべき物なきゆへ、手鹽のかうのものばかりにて、御はしをおさめた

まふべし、

〔小右記〕永觀三年〇寛和元年正月廿八日癸酉、左大將遣レ取二湯漬於麗景殿一、差二公卿一、傳聞、去夜大納言又有二此事一、弘徽殿歟、連夜湯漬如何々々、

長元元年十一月廿三日癸丑、東大寺重進二愁文一、以二詮義一傳進不二相逢一、兩度愁文事、未レ被レ定之間、頻進二愁文一、不レ可レ然、今日陣定計也、深更欲二湯漬一事、前日仰二左大史貞行宿禰一、而大外記頼隆幷貞行等、依二觸穢一不レ可レ參二大臣手長一、以二大外記一令二奉仕一、大夫史奉仕之例未レ覺、何況不レ可レ參哉、仍可レ止二湯漬儲一由、仰左大史親一〇佐親了、

〔宇津保物語國讓下〕まかなひせんや、ゆづけせよなどのたまへば、〇中略かねのつきにしてゆづけして、あはせいときよげにて、とのにまいる、

〔源氏物語二十一乙女〕大殿もかやうの御あそびに心とゞめ給て、いそがしき御まつりごとどもをば、のがれ給なりけり、〇中略御かはらけまいり給に、くらうなれば、おほとなぶら參り、御ゆづけ、くだ物など、たれも〳〵きこしめす、

〔枕草子十二〕心づきなきもの

いみじうゑひなどして、わりなく夜ふけてとまりたりとも、さらにゆづけだにくはせじ、心もなかりけりとてこずばさてなん、〇下略

〔榮花物語二十四若枝〕やう〳〵日さしいづれば、わざとならずおかしきさまにて、くひものども里よりもてきてくふもあり、それにめをみやらずあふぎをつらぬき、たきものをおくもあり、つぼねのひと〳〵、あないみじや、けあげさせ給な、この日ごろ、物さはがしうおぼしめして、物もきこしめさず、けさだになほ御ゆづけにてもたゞすこしきこしめせ、さてそこらの御ぞどもはいかゞもたげさせたまはんずる、御覽せずやはありし、

〔大鏡 八〕法成寺の五大堂供養しはすには侍らずやな、きはめてさむかりしころ、百僧なりしかば、御堂のきたの廂にこそは、題名僧の座はせられたりしか、そのれうにその堂の庇はいれられたるなり、わざとの僧膳はせさせ給はで、ゆづけ計たぶ、行事二人に五十人づゝわかたせ給ひて、僧座せられたる、御堂の南おもてに、かなえをたてゝゆをたぎらかしつゝ、おものをいれていみじうあつくてまいらせわたしたるを、ぬるくこそはあらめと僧達思ひて、ざふ〳〵とまいりたるぞ、はしたなききはにあづかりければ、北風はいとつめたきに、さばかりにはあらで、いとよくまいりたる御房たちも、いまはさうしけり、後に北むきの座にて、いかにさむかりけんなど、とのとはせ給ひければ、しか〳〵候しかば、こよなくあたゝかにて、さむさもわすれ侍りきと申されければ、行事たちをいとよしとおぼしめしたりけり、ぬるくてまいりたりと、勝の勘當などあるべきにはあらねど、殿をはじめたてまつりて、人にほめられ、ゆくするにもさこそありけれと、いはれたまはんは、たゞなるよりはあしからず、よき事ぞかし、

〔中右記〕天仁元年十一月廿三日己巳、晩頭參內、○中略 次頭爲房朝臣勸盃、○註略 盃酌互及本末座、次居加湯漬、(攝政家儲之、是寛治例也、)

〔兵範記〕保元三年正月四日乙丑、參阿彌陀堂修正、○中略 御堂佛前供壇供餅、幷燈明如例、先神分導師、次初夜導師行了、次居湯漬菓子、(中略)湯漬如例、次右大臣殿御料、一同僧綱料、四位邦綱朝臣爲隆勝、五位役之、中納言殿料、藏人五位直役也、次殿上人料、民部大夫等役也、

〔明月記〕天福元年十一月廿一日辛酉、依病氣之煩、不得已而今朝魚食、可恥可悲、依大谷齋宮召進車、(敦通中將入道安居院宅、)未時許長者僧正參賀茂之次之由被過、羞湯漬、○下略

〔醒睡笑 二〕一大名のもとへ客あり、振舞に湯漬出たり、其席へ又客あり、それにて膳をするたり、又客來あり、膳を出せとあれども、つひに出かぬる時、物まかなふ者をよび出し、何とて手間をいら

小漬

ぬ事のおそきや、湯を得わかさぬかと、ばをぬかる、時、手をつかねて、湯は御ざるが、つけが御座ないと申たるにぞ、どつとわらいになりにける、

〔武正秘傳書〕一公家衆、江戸宿坊落著之時、〇中略同下々ハ一汁三菜香物、供ニ壹汁湯漬ヶ出ス、

〔有德院殿御實紀附錄二〕正德六年四月廿九日、赤坂の邸内なる岡山といふ園亭にて弓を射ておはしましけるに、本城よりとみの事とて御使あり、三家のかた〴〵とく出仕あるべきとのことなれば、いそぎ湯漬の飯をめして、たゞちに本城にのぼらせ玉ひぬ、

〔類聚名物考飮食一〕小漬　こづけ

この小漬といへるは、湯漬飯の事なるべし、御湯漬まいるといふことは、物語などにもおほき事なり、今の俗にかりそめの飯を小。漬。飯。といふ、そのことに同じ、

〔二水記〕永正十八年三月四日、午時近邊若衆四五人令同道、行本能寺下京法花堂寺中、令歷覽之、次行理乘坊、有小漬、此後移長老坊、同一盞、然後法談令聽聞、〇下略

〔晴右記〕永祿八年四月二日、結城山城同女房衆上洛也、則罷向、小づけ有之、彼地之申狀、今日出之、中備へ渡遣也、

〔時慶卿記〕慶長八年二月十九日、大坂諸禮下向、近衛殿〇信尹可同舟申旨候間、申合先予ハ急越、人足紫竹四人、御所内二人、一人侍也、朱雀一人、鳥羽へ輿ニテ行、源藏人同心也、少納言同舟ヲ仕立、予一人ハ近衛殿御舟衆、源氏御法文字讀被遊、不審共申入、又連歌一折在之、酒小漬等在之、

〔酒食論〕さるをこのほど三人のともがらよりあひて、その〴〵心のひくにまかせてあらそふ、一人の男は造酒正精屋朝臣長持とて、酒を飮ける大上戸なり、ひとりの僧は飯室律師好飯とて、小。づ。け。をこのむ最下戸なり、ひとりのをのこは中左衛門大夫中原仲成とて、酒も小づけもこのむ中戸なり、

茶漬

〔おきく物語〕此茂左衞門、藤堂家へ出ける子細は、前に與右衞門といひて、淺井家のあしがるにてありし、その小がしらは、茂助にて有しかば、ことのほか其みぎり、高虎貧にありし、間には朝のものをもたべざる事ありしに、茂助妻ことの、ことのほか不便がりて、茶づけなどたび〳〵ふるまひける、夫ゆゑ後までも茂助妻の恩をば、わすれぬとたか虎申され候よし、

〔甲子夜話〕二十七 寢惚先生〈太田覃〉ハ明和ノ頃ヨリ、名高ク世ニモテハヤサレシコト言ニ及バズ、〈○中略〉今茲癸未ノ四月三日、劇場ニソノ妾ヲ伴ヒユキタル折カラ、尾上菊五郎ト云ル役者、寢惚ガ安否ヲ問來レルニ、〈○中略〉コレヨリ夜歸リ常ノ如ク快語シテアリシニ、翌四日ハ氣宇常ナラズト云シガ又快ヨクヒラメト云魚ニテ茶漬飯ヲ食シ、卽事ヲ口號シ、片紙ニ書ス、

醉生將夢死　七十五居諸　有酒市廨近　盤飧比目魚

是ヨリ越テ六日熟睡シテ起ズ、ソノ午時ニ奄然トシテ樂郊ニ歸セリト聞ク、コノ人一時狂詩歌ノ儁ナリ、

饡

〔倭爾雅〕六 飲食 饡(シルカケイヒ)以羹澆飯也

〔玉篇〕九 食 饡子旦切、以羹澆飯也、

〔段注說文解字〕五 下 食 饡、以羹澆飯也、〈此飯用引伸之義、謂以羹澆飯而食之也、考工記注曰、䬸讀饡䬸之䬸、䬸即饡字也、玉篇曰、䬸者饡之古文、然則本作䬸、轉寫作䬸耳、内則注曰、狼臅膏臆中膏也、以煎稻米、則似今膏䬸矣、釋名曰、肺䬸、䬸饡也、以米糝之、如膏饡也、以羹澆飯者、饡之本義、膏饡者、漢人所爲、从食贊聲、則幹切、十四部、〉

〔秋苑日渉〕入 饡〈音屢〉

說文曰、饡以羹澆飯也、〈此云汁加結飯〉通雅曰、周禮玉人註、瓚讀爲饡屢〈作旦反〉之屢、疏云、醢人有饡食、漢時有膏屢、按饡即饘字、說文有饡、以羹澆飯也、以作旦之音、則屢當是饡、今人以食物濡湯汁或醬醋曰饡、熙按釋名曰、肺膜、膜饡也、以米糝之如膏饡也、集韻曰、饡古作屢、禮記曰、狼臅膏與稻米爲酏、註曰、似今膏屢、酏當作餰、屢釋文作屢、屢屢並與饘同、膏屢俗謂之雜炊(ザウスイ)、

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕説文曰、饡以羹澆飯也、これ汁かけ飯なり、こゝにてむかし汁をば飯にかけてくひしなり、〇中略 悔艸に貴人よりはやく汁などかけず、湯をのむとも見合て、はしを下におくべしなどいへり、

〔宗五大草紙 上〕人の相伴する事

一人の相伴の事、貴人の前にて、めし又何にても相伴あらば、物のすはるまでは、ひざを立て可有、膳すはり候はゞ、ひざをくむべし、〇中略 飯又肴取おろして疊にをく不可然、先箸を取ながら、飯ならば汁をかけ、湯をのみ、箸ををくまで貴人を見合、貴人より先にてあるべからず、箸を取をく事も同前、

一人前にて飯くひ候やう、さま〴〵申候由候へ共、前に申ごとく貴人を見合てくひ候べし、〇中略 武家にては、必飯わんに汁をかけ候、汁をば本膳又二膳にても候へ折敷へ分候べし、こわんに分候事なく候、出家は必ひやしるわんにつけて御參候、出家も在家も内々にては、何としても不苦候、

〔貞知天正記〕一食の時よび出され、相伴に出候はゞ、めしのかさをとり、めしのわんの下に置、持出座敷になをし候て、食を二口三口ほど給てより、其まゝ汁をかけ候て變用申候、無隔心所にては、再進もたべ候事も有べし、其にも汁をばかけてたべ申候、

〔伊勢守貞孝朝臣相傳條々 五〕一精進のめし、寺などにて食を折敷へわけず候、小汁椀にてもわけて、汁をかけよく候、よき程にて、さいしん請候時、其心得にてまいるべき程うけてまいるがよく候、〇中略

一めしに汁かくる事　かきまぜずして、かたくつしニにくらふべし、くいはつる時、白い〻を少殘して置なり、

一しきのめしの事　汁をかくるめしをばかさに入て、本のめしのさきに盛也、先本のめしそくいて汁をかくる時、かさのめしにひや汁をかけてくふ也、ひや汁もくみ付にしてすはりて有をまへには、すう事有べからず、めしにかくるまでなり、

〔伊勢守貞宗朝臣記〕飯に汁をかくる事

一本膳のさいを右の手にてのけて、掛食をわけて、しやうじんの汁をかけて、大汁ひや汁同前、但時の景物共にて、魚類共あらばそれをかけべし、賞翫の心歟、又汁をさいしん引間は、食をまいらずして、箸を取直し、汁のくる間待べし、

〔鎌方明記四〕一食に汁懸候事は、冷汁を懸候て能なり、但時宜によるべし、珍敷物などならば、本汁懸候ても不苦也、

〔酌并記四〕一飯汁にさいしん引事、汁をかけて後は引事無用也、乍去所望有ては格別也、

〔よめむかへの事〕一きやうのせん、しるかけいゝなどまいり候、このとき、よめごと、とのご御いであひ候て、御とりかはしども候、しさいこれあり、

〔禮容筆粹七〕汁をかくるに節之事

飯に汁をかけ候事は、上客を見合する也、上客早く參り仕廻給はゞ、各早く喰終るべし、貴人汁をかけ給ふを見て、皆々汁をかくる也、何れの汁にても賞翫の汁をかけ候べし、たとへば椀中を三分一程にくひへらして、片はしに汁を卒度かけ、少づゝ、箸を以て汁にひたして喰べし、たくさんなる飯に上から汁をかけ、箸にて拌(かきま)ぜ、椀中をよごし、四五分ならではよごさゞる箸を一二すもよごし、あまさへ飯粒なんどの付たるを、横ぐわへにくわへて是をおとし、或ははしと箸とにてかすりおとしなどする體、誠に見苦し、小人などは汁をかけ給ふ事あし、、

〔玉葉〕承久二年四月十六日、此日東宮〈○仲恭〉始聞食魚味、〈○中略〉次漬御飯於御汁物、〈箸二事、含之、一箸、乍居供之也、〉

倩君如レ形聞食之、上皇(後鳥羽)有二御氣色一次入御、

〔武者物語 下〕古き侍の物語にいはく

北條氏康公の御まへにて、御嫡子氏政公、御食の御相伴をなさるゝ時、氏康公御覽ありて、御なみだをながし給ふ樣は、北條の家は、われ一だひにておわりぬるとの仰なり、氏政公は申に及ばず、家老衆までことごとく興さめがほにならるゝ、其後氏康公のたまふは、たゞ今氏政が食物用ゆるをみるに、一。飯。に。汁。を。兩。度。か。け。て。食する也、およそ人間は、たかきも下きも、一日に兩度づゝの食なれば、是をたんれんせずといふ事なし、一飯に汁をかくるつもりをおぼえずして、たらざるとて、かさねてかくる事不器用也、朝夕なすわざをさへつもりならざる間、一皮うちにある人間の心底をつもり、人を目利せんことは、未來永劫なるまじきなり、〇中略さてこそ北條の家は、われ一代にておはりぬると宣ふと也、

〔常の食喰樣曳歌〕食にしる先はかけぬと思ふべし上客かけば我もかけべし

〔名物六帖 飲食 飲膳穀核〕白飯(シロコハイヒ)

〔本朝食鑑 一 穀部〕稻(訓二伊禰一)

集解、〇中略本邦之俗、以二米。飯。一爲二食之先務一、肉菜酒醬爲二之助一、所三以不二敢肉勝二於食之氣一乎、

〔守貞漫稿 後集 一 食類〕飯〇中略

今三都ドモハ、皆各粳米ヲ釜中ニ炊ギ、更ニ他穀ヲ交ヘズ、鄙ハ米ノミノ飯ヲ食ス所モアレドモ、多クハ麥ヲ交ヘ食ス、粳一種ノ釜炊飯ヲ俗ニコ。メ。ノ。メ。シ。又シ。ロ。メ。シ。トモ云、赤飯ニ對ス言也、

〔倭名類聚抄 十七 米〕鑿米 唐韻云、鑿 則洛反、與レ作同、楊氏漢語抄云、鑿米、萬之介乃與禰、 精細米也、

粺米 楊氏漢語抄云、粺米 粺音傍卦反、去聲之輕、與二和名一同、和名之良介與禰、 精米也、

〔書言字考節用集 六 服食〕白米(ハクマイ)又云シラゲヨネ 精米

牛白飯
黑米飯

〔日本靈異記 下〕憶持法花經者舌著曝髑髏中不朽緣第一
諸樂宮御宇大八洲國之帝姬阿倍天皇御代、紀伊國牟婁郡熊野村有永興禪師、化海邊之人、時貴其行、故美稱菩薩、從天皇城有南、故號曰南菩薩、爾時有一禪師、來於菩薩所、○中略曰、今者罷退欲居山、踰於伊勢國、禪師聞之、糧干飯、舂篩二斗、以之施師、優婆塞二人副共遣使見送、

〔七十一番歌合 中〕卅五番　左　米賣
山陰や木の下やみのくろ米の月出てこそえらげ初けれ○中略
戀せじと神の御前にぬかつきてさんくの米の打はらふ哉

〔古今著聞集 十八 飲食〕同法印覺○中略春が家のれい飯を、米の飯にしたりければ、
人はみなこめをぞいゐにかしぐめるこのみかしきは飯をこめにす

〔兵範記〕仁平二年十二月十二日壬申、御佛事第七日結願日也、○中略供四面香花、佛供、一面佛供八杯、白飯二杯居之、

〔常盤嫗物語〕白米がな、ひめにして、湯をものまばや、しな〳〵と、

〔嘉元記〕元德二年庚午正月廿二日、年會權西園院ヨリ送、餠五枚、菓子、飯白牛物、菜三種、酒云々、已上、

〔名物六帖 飲食 飲饌穀核〕脫粟飯（クロコメノメシ）

〔倭名類聚抄 十七 米〕糲米　崔禹錫食經云、烏米一名糲米、糲音剌、和名比良之良介乃與禰烏米、謂舂一斛之糲成八斗之米也、

〔漢書 五十八 公孫弘〕公孫弘、菑川薛人也、○中略弘身食一肉、脫粟飯、師古曰、才脫粟而已、不精鑿也、

〔源平盛衰記 三十三〕光隆卿向木曾許附木曾院參頑事
猫間中納言光隆卿宜フベキ事有テ、木曾ガ許ヘ座シテ、先雜色シテ角ト云入ラレタリ、○中略暫物語シ給ヒテ、○中略何鹿田舍合子ノ大ニ尻高ク底深ニ、生塗ナルガ所々剝タルニ、毛立シタル飯ノ黑ク籾交ナリケルヲ堆盛テ、御菜三種ニ平茸ノ汁一ツ折敷ニ居テ、根井持來リテ、中納言ノ前ニ

粈飯

サシ居タリ、

〔三省錄〕（二飲食）治世亂世の武士の事、○中略亂世の武士の義は、治世の武士とは大に違ひ、○中略その身軍陣に立候ては、鹽のかきたて汁をすゝり、黑米をそのまゝ飯にたきたるばかりを、給べならひ候を以て、世上無異安穩なるときの朝食とても、料理數奇食このみ仕る義もこれなく、○中略我等わかきころは、武家の下々には、杵のあたりたると申如くなる下白のもつそう飯に、糠味噌汁をそへて給させ申如く有之候は、右申戰場に出て、黑米飯を鹽じるにて給べ候、仕くせ故の義なり、○下略

〔清正記〕（三）清正家中江被申出七ヶ條

大身小身によらず侍共可覺悟條々

一平生傍輩つき合、客一人亭主一人之外咄申間敷候、食は黑飯たるべし、但武藝執行之時は、多人數可出合事、

〔武野燭談〕（十四）井伊掃部頭直孝入部仕置之事

家光公日光御參詣道中とよ、井伊少將は、別に椀飯を持せずして、黑米飯を其儘にして食し、供奉せられける、○下略

〔類聚名義抄〕（八食）粈（俗音柔、又女久反、カシキカテ、）粈飯（カシキカテ）

〔類聚名義抄〕（七米）粈（正）粈（俗）（カシキカテ）

〔倭名類聚抄〕（十六飯餅）粈飯　唐韻云、粈（女敎反、字亦作䊨、和名加之木可天、）雜飯也、

〔箋注倭名類聚抄〕（四飯餅）玄應音義云、糅古文粈䊨二形同、○中略按加天是雜糅之義、萬葉集、醬酢爾汁都岐加天々々是也、今俗猶有加天々久和不留之語、又今俗猶呼粈飯爲加天飯、又訓糧爲加天者、加利天之省、加利天者、乾飯料之急呼、與此不同、○中略按說文、粈雜飯也、孫氏蓋依之、

〔伊呂波字類抄〕加飲食 飦飯カシキカテ 亦作粗糅、雜飯也、

〔段注說文解字〕五下食 ⿰飠丑 糅飯也、从食丑聲、女久切、三部、按米部曰、粈、雜飯也、此⿰飠丑篆蓋俗增、故非其次、宜刪、

〔段注說文解字〕七上米 粈 糅飯也、食部曰、⿰飠丑糅飯也、廣韻曰、⿰飠丑亦作粈、然則⿰飠丑粈一字、今之糅字也、从米丑聲、女久切、三部、

〔東雅〕十二飲食 飯イヒ　カシキカテとは今も穀蔬の類をもて雜炊げるものゝあるこれ也、古俗凡ッ物の雜り加れる事をカテといふ也、されば雜の字亦讀でカテとはいふ、されど糅の字讀てカテといふ事もあれば、カシキカテといふ、別に其義もやあるらん、不詳、

〔倭訓栞〕前編加六 かしぎかて　倭名抄に⿰飠丑飯をよめり、雜飯也と注せり、俗にかんじきといふ是なるべし、今いふ雜炊の義也、

〔飯粥考〕⿰飠丑飯カシキガテ

按に⿰飠丑飯は、今の赤飯などのごとく、黑豆、小豆、角豆、なにゝもあれ、合カテて炊たるをいふ、和名抄釋義部飲食にも⿰飠丑飯炊合といへり、万葉集卷五の に、老爾氏阿留、我身上爾、病遠等、加氏々阿禮婆、云々、〇中略 推古紀三年四月の條に、島人不知沈水、以交薪燒於竈、云々、文選蜀都賦左思三都賦の一 に、雜以蘊藻、糅以蘋蘩、云々、〇中略 などあるにて、加天は合雜の義なること知べし、

〔執苑日渉〕八 諸飯 合飯

周禮膳夫職、凡王之饋食用六穀、鄭司農曰、六穀稌、黍、稷、粱、麥、苽、苽彫胡、宋玉諷賦、炊彫胡之飯、西京雜記曰、菰之有米者、長安人謂爲彫胡、又曰、會稽人顧翶、少失父、事母至孝、母好食彫胡飯、進生八歲曰、凋菰即今胡穄也、曝乾、礱洗造飯、香不可言、北堂書鈔引漢舊儀曰、齊則陳九穀飯、周禮、三農生九穀、鄭司農曰、稷秫麥稻麻大豆大小麥、鄭玄乃無秫大麥、而有粱苽、炙轂子曰、九穀黍、稷、麻、麥、稻、粱、苽、大小豆、酉陽雜俎曰、九穀、黍、稷、稻、粱、三豆、二麥、蓋諸穀皆可以爲飯、今人亦爲黍、粟、豆、麥之飯、多配之稻米、不知古人亦然否、魏晉以來、橡、椹、栗、箕等飯、往々見史乘、大城後人率意製造、固無定品、凡今人所造赤豆、豇豆、芋、栗等飯、謂之合飯、

〔易林本節用集 食服〕麥飯ムギイヒ

〔倭爾雅 六 飲食〕麥飯バクハン ムギイヒ

〔倭玉篇 二 食〕飰サウ ムギイヒ

〔後漢書 十七 馮異傳〕馮異字公孫、潁川父城人也、〇中略光武〇中略及ㇾ至南宮、〇中略遇大風雨、光武引ㇾ車入ㇾ道傍空舍、異抱ㇾ薪、鄧禹熱ㇾ火、〇中略光武對ㇾ竈燎ㇾ衣、〇注燎炙也異復進麥飯、

〔本草綱目啓蒙 十七 釀造〕飯

麥飯ハ、滹沱飯ト云、

〔輟耕錄 十五〕隱趣

余家ニ天台萬山中、茅屋可ㇾ以芘ニ風雨、石田可ㇾ以具ニ饘粥、〇中略既歸ニ竹窻下、則山妻稚子作ニ筍蕨、供ニ麥飯、欣然一飽、

〔急就篇 二〕餅、餌、麥飯、甘豆羹、〇中略

麥飯、磨ㇾ麥合ㇾ皮而炊ㇾ之也、〇中略 麥飯、豆羹、皆野人農夫之食耳、

〔本朝食鑑 一 穀〕大麥 訓ニ於保牟岐、〇中略

集解、麥者農家之所ニ常食、〇中略舂ニ之簸ㇾ之、去ニ皮糠、洗淨煮熟作ㇾ飯、比ニ米飯則軟弱少ㇾ粘、喫ㇾ之齒上有ㇾ響、其味淡甘稍美、嗜ㇾ之者常喫不ㇾ厭、或合ㇾ米爲ㇾ飯、或作ニ粥食、世俗所ㇾ謂常食ニ麥飯ニ者、必肌肉乾瘦、終身不ㇾ肥、此不ㇾ然焉、農家爲ニ常糧、身輕力健而平生無ㇾ病、能保ㇾ壽者多矣、

〔料理調法集 飯〕麥飯

一上々麥一夜水に浸し置、一時程煮、ざるにあげ、水を一二へん掛、布ニ而しぼり置、扱米は貳時程水に浸し置、扱桶に入、たぎりたる湯をかけ置、ざるに揚、麥五合に貳合の割に交、喰時半時前に蒸に懸るなり、米は古河米の三年古ニ美濃米を交てよし、

同

一麥を一夜水に漬、焚時水多して湯で能煮へたる時湯を去、麥壹升、米三合を交、水をひた／＼にして焚なり、

同（常に用る方）

（カシ水ニ漬テ置シ）一麥一夜又は半日水ニ漬かし、夫ゟ釜へ水澤山にして麥を焚、煮上り候得ば、ふたふき程ふき上り候時下火計り置、薪木引半時餘むらし置、夫ゟざるに揚、又桶ニ入、水ニ而度々流し、手のひらにてもみ、粘を去、流しざるに上ゲ置、かしたる米と交、ひた／＼水ニて焚なり、尤割合は其人の好によるべし、

〔日用助食竈の賑ひ〕麥飯焚やう

先搗たる精麥を水にてよく洗ひ、釜に水を程よくいれて焚べし、尤飯を焚ごとく大火にたくニおよばず、煮たる時分笊(ざる)に打明、水をかけ手にてかき廻し、又水をかけてはかき廻し／＼して、よくぬまりの取れるやう洗ひて、扨米を常飯の如き水加減にして、其上に右洗ひたる麥をいれよくならして焚べし、扨焚あげて木を引、燠も引て煙草三四ふくのむ間過て、たきつけやうのもの、鉋屑又杉の葉、藁様のものをぱつと燃べし、左すれば焼あげたる飯に膩(ねばり)氣なくして宜し、是麥飯の秘傳なり、又ざつとよまし、米とかきまぜ焚べし、又前日晝頃より麥を浸し置、翌朝米にかきまぜ焚ば大徳用也、

又焚やう

とろゝ汁醤油、すましのかけ汁等にて食するには、右焚様と同じく米の洗ひたると、焚たる麥の洗ひたるを釜にいれ、右焚様より一倍も水を澤山入て焚、吹上りたる時、右釜の眞中に飯を押分、温飩蕎麥切をあたゝむる竹かごを押込ば、その籠の中に湯ばかり溜るを小杓をもてくみとり

盡し、籠を引とり、元の如く杓子にてならし、蓋をして細火にて焚あげ、暫むし置、飯櫃にうつすべし

此吹あがりたる時、火は半分に減じたくべし、この湯を取盡したる時、薪はちろ〳〵に燃し、すぐに引盡し、燠ばかりにして暫くむし置也、又右のごとく湯はくみ取事なれば、常たく水かげんより倍入てよろし、扨箇樣ニして焚たる飯は、至てかろく少しもねばり氣なければ、かけ汁又はとろゝにて食するは妙々なり、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕飯

鄙デ麥ヲ交ユ、或ハ半粳半麥、或麥七分粳三分、其他分量不同也、又麥ニ全麥ト割麥ト二種アリ、臼ヲ以テ曳割タルヲヒキワリムギ、略テワリトモ云、全麥ヲ丸麥ト云、全麥ハ先ヅ麥ヲ炊ギ、而後米ト合セ、炊カザレバ、熟炊ナラズ、故ニ割麥ヲ以テ、粳米トトモニ、釜中ニ炊ギテ、一時ニ熟飯トナル、又三都ニテモ、往々麥飯ヲ用フルコトアリ、然レドモ食レ之ニ麥交食ノミヲ食スル者稀ニシテ、多クハ薯蕷ヲ擂リ、汁ヲ合セトロヽト云テ、麥飯ノ上ニ加レ之ヘ食ス、加レ之者又專ラアブリ青海苔ヲ揉ミ粉トシテ加レ之、シカラザレバ鰹節ノ煮出シ汁ヲカケ食ス、煮出シ汁ニハ、紫海苔、大根卸シヲ加レ之、其他陳皮、胡蒜等種々加レ之、○中略

又三都ハ節分ノ日等、恆例トシテ食レ之也、食レ之ニハトロヽ及ダシ汁ヲ用フ、或ハ當日及ビ平生モ素麥飯ヲ好ミ、或ハ養生ノ爲ニ、三都中ニモ食レ之人無キニハ非ズ、

〔空穗物語 藤原の君〕みつあしのだい、うらぐろのつき、しらしにむきのおものませたり、

〔古今著聞集 十六 興言利口〕妙香院入道殿 師長○藤原 仰らるべき事有て、孝道朝臣のわかゝりける時、けふたがはで祗候すべきよし仰ふくめられたりけるに、孝道仰を承ながらうせにけり、ひめもすあそびありきて、夕部に歸り參じたりければ、入道殿大きにいからせ給ひて、御勘發のあまりに、贅

殿の別當なりける侍を召て、麥飯に鰯あはせにて、只今調進すべきよし仰られければ、則參らせたりけるに、孝道にくはせられけり、日暮し遊びこうじて、物之ほしかりける時にて、かひ〳〵敷皆くいてげり、其時いよ〳〵しかり給ひて、三千三百三十三度の拜をせよと仰られければ、孝道本よりすぐよか成者にて侍うへに、只今物よくくいて力も有て、顏こえけるまゝに、いとやすやすとしはてにけり、其時入道殿、かしらがきをせさせ給ひて、やすからぬものかな、法師はしなばやと仰られたりける、上﨟しかりける御かん當なりかし、此飯菜をうとましき事に思召取たる事は、御遠行の時しろしめしたりけるとかや、さなくては、誠にいかでさる物あり共しろしめすべき、

〔酒食論〕飯室律師好飯申樣
夏はすゞしくおぼえける、麥の御れうもめづらしや、

〔武將感狀記 六〕一源君〇德川家康於參河毎歲夏中ハ麥飯タリ、近侍ノ人潛ニ白米ノ飯ヲ椀ノ底ニ入レ、上ニ麥飯少許ヲ蓋テ出シケレバ、源君御覽アリテ、汝等予ガ心ヲ不曉、以予吝ルト思ヘルカ、今戰國ノ時ニテ兵役勤ヌ時ナシ、士卒煩擾ニシテ寢食ヲ安ゼズ、予獨何ゾ飽食ニ忍ンヤ、且我一身ノ奉養ヲ儉約ニシテ、以テ軍用ニ給セントス、百姓ヲ勞シテ自ラ豐ナル事ヲセジト仰ラレケレバ、聞ク者皆悅服セリ、

〔三省錄 二飮食〕大神君大濱の長田平左衞門宅江御著船の節、御料理の次第鈞命のよし、今に永井家に毎年元朝の式となる、麥飯に大根を交、鹽いなだの汁、田作鱠、こんにやくの煮ものなり、右は永井家のものがたり也、〔續兵家茶話〕

〔醒睡笑 一吝太郎〕一客來て、亭主出て、飯はあれども麥飯ぢやほどに、いやであらふずといふ、我は生得麥飯がすきぢや、麥飯ならば三里も行てくはふといふ、さらばとてふるまひけり、又有時件の

黍飯　粱飯

人來り、そちは麥飯がすきぢや稗に、米のめしはあれども出さぬといふに、いや米の食(かし)ならば、五里もゆかふとて又くふた、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕手打そば、予が幼きころ母の唄ひて聞かせられし小歌の節、今おもへば難波十日夷の賣物の歌に擬したるものなり、唱歌は赤いもの盡、甘いもの盡、色々あり、うまいものにとりては、たうこうあんそばきり、西。の。宮。太。郎。が。麥。飯。上林、みな同時行はれたる食ものどもなり、太郎は葛西太郎と稱せられぬ、中ごろすたれて、武藏屋權三のみ流行て、太郎は無かりしが、又近年再興したり、(中略)或人云、太郎はもと村中の番人にて、堤下に居て鯉魚を賣しが、傾てそれを煮て麥飯に添へてあきなへり、江戸にていふ番太郎これなり、

〔後はむかし物語〕むさしや權三は、初めは麥飯計を焚て喰せたりと云、我十五六の頃なり、麥計庵といふ計を斗の字と心得て、ばくけいあんとは云はず、ばくとあんと唱たるをかし、其後年を追て繁榮し、今の麥になりても、ぶら挑灯の抱澤瀉(おもだか)の脇に、麥斗の字を書たり、其後是もやめて、むさしや權三にて通りぬ、今も、秋葉より來る老人は、ばくと〳〵といへり、權三が家内のものは却てしらぬなるべし、

口麥計の二字の書は、紀文の筆と申承及候、如何や承知仕たく候、今に傳へ有と承り候、權三にはなく他人の家に藏すと云々、

〔本朝食鑑 一穀〕黍 訓二岐美一

集解、黍多二種類一、○中略 稻黍者所レ用少而味亦不レ佳、農間作二飯粥一而食、○下略

〔和漢三才圖會 百三穀〕稷 音卽 今云二木稷一

本綱、稷與レ黍一類二種也、○中略 稷熟最早、作レ飯疎爽香美、爲二五穀之長一、○中略

按、稷、古者爲レ飯每食、○下略

〔延喜式 十六陰陽〕庭火并平野竈神祭 坐二内膳司一

粟飯

神座十二前(各六前)
名香二兩、(○中略)黍稷飯各一斗二升、(○下略)

〔延喜式二十大學〕凡籩實堅鹽五顆、(○中略)簋簠實稷飯用米六合、黍稻粱飯、各用米七合、

釋奠十一座
簋二(黍飯、稷飯、)簠二(稻飯、粱飯、)

〔延喜式五十雜式〕諸國釋奠式
簋四(座別二、外方內圓謂之簋、其實黍飯、稷飯、)　簠四(座別二、外圓內方謂之簠、其實稻飯、粱飯、)

〔倭訓栞中編一阿〕あはいひ　粟飯也、又脫粟飯といふは黑米飯をいふ、太平記に粟飯原の氏みゆ、

〔德用食鏡〕粟飯焚樣
粟をよくつき(○註略)しらげて、飯焚前、あらひ簁にうちあげ、水をたらしおき、(あはには石あるものなれば、なけのなかにてよくゆりて、いしをとるべし、石なければあらふにおよばず、)扨飯を水かげんするには、粟だけの水を餘分に入、焚てふきあがりたるとき、右粟を入、かきまぜることなく、入たる粟の高低をしやくしにてならし、はやくふたをし、(此とき火は半分に減ず)焚あげ、しばらくむらしてかきまぜ、飯櫃に移しとり食すべし、又あらふことなく、ふきあがる時、はやく米のうへに入、焚てもよろし、

〔釋日本紀七述義〕備後國風土記曰、疫隅國社、昔北海坐(志)武塔神、南海神之女子(乎)與波比(爾)坐(爾)、日暮彼所蘇民將來二人在(伎)、兄蘇民將來甚貧窮、弟將來富饒、屋倉一百在(伎)、爰塔神借宿處、惜而不借、兄蘇民將來借奉、卽以粟柄爲座、以粟飯等饗奉、

〔太平記五〕大塔宮熊野落事
大塔宮二品親王(○護良)(○中略)般若寺ヲ御出在テ、熊野ノ方ヘゾ落サセ給ケル、(○中略)路ノ程十三日ニ十津河ヘゾ著セ給ヒケル、宮ヲバトアル辻堂ノ內ニ奉置テ、御供ノ人々ハ在家ニ行テ、熊野參

詣ノ山伏共、道ニ迷テ來レル由ヲ云ケレバ、在家ノ者共哀ヲ垂テ、粟ノ飯、橡ノ粥ナド取出シテ、其飢ヲ相助ク、宮ニモ此等ヲ進セテ二三日ハ過ケリ、

〔酒食論〕飯室律師好飯申樣

粟の御料の色こきは、をみなへしにぞ似たりける、

〔諸國名產大根料理秘傳抄上〕丹後名物粟蒸大根仕方事(これは、丹後與謝といふ所の神にはこのしなを出すなり、)

一粟飯を焚とき、大根を五六分の輪切にして上ニをく也、此所濱邊なれば、魚類いろ〳〵あり、何魚にても潮煮にして、醬油は入れ申さず、右うをの煮汁をかけて喰す、風味一だん也、神事のせつ、神にそなへ、客に出す、此所に竹野大こんといふ名物あり、あまり太からず、長貳尺ほど有、是を一寸五分ほどに細きせんに切、粟飯の上に澤山にをく也、

〔本朝食鑑穀一〕稗(訓比衣)

集解、稗、處々野生田生、○中略其名品亦多、作飯作粥、其味不佳、而民間作食、若合稻粟之類、而作飯粥、則味稍佳、

〔料理調法集飯〕稗飯

一ひへを能水にひやして、米に交合焚なり、菜をしぼりて、色を付たるもよし、

〔松屋筆記六十二〕稗の飯

日蓮靑鎌外一の卷(古寫本也、刊本とは、頗衣おなじからず、)南條殿御返事に、佛ノ御弟子阿那律尊者ト申セシ人ハ、ヲサナクシテノ御名ミバ、如意ト申ハ、心ノオモヒノ寶ヲフラシ、ユエ也、コノヨシヲ佛ニトヒマキラセ玉ヒシカバ、昔シウエタル世ニ緣覺ト申聖人ヲ、ヒエノ飯モテ供養シマキラセシユエト答ヘサセ玉フと云々、稗は和名抄に見え、山野の貧民稗飯、稗團子、稗粥に造て食ふこと、今もしかなり、

〔三省錄後編二飲食〕義〇原義云〇中略予往年東遊の節、那須野殺生石一見せんとて、七里の廣原にかゝり、晝食の設なく、黑川といふところにて、ある農家に乞得て、稗飯を喰ひしことあり、思ふに今世にも遠鄕僻地には、かゝる品を常食とせるあれば、都下にて日々米飯をもて生を送ること、この上なき榮曜ならずや、

蕎麥飯

〔料理調法集飯〕蕎麥飯

一新そば皮を去たるを、粒の儘水に浸し置、湯煮して、ざるに揚、水をかけ洗、湯取の如くしたる米に交、こしきにて蒸上る也、蕎麥壹升に米壹升程見合べし、

〔料理花船集〕蕎麥飯

新そば、ひきぬきのよろしきを、むぎのかげんにえまして、よくあらひ、ざるに入て水をきりをき、扨めしをこわくほろ〳〵とするかげんにたき、みぎそばをまぜて、こしきにふてうますなり、度度手かけざれば、たきそんずる物なり、

小豆飯

〔本朝食鑑穀一〕飯

集解〇中略赤小豆飯者、先用水煮熟小豆、取出合米、復煮作飯、或小豆煮熟後、用米入小豆及煮汁中、而煮作飯亦佳、

〔和漢三才圖會百四菽豆〕飯豆白豆、俗云白小豆、

按、白小豆和米煮之早煮、不如赤小豆難熟、而味不劣、故名飯豆乎、

〔料理調法集飯〕小豆飯色付飯

一米壹升に小豆四合のしぶをとり、淵へ鹽少し加へ焚也、小豆を入候はゞ貳合分程殘してよし、

〔料理獻立早仕組食〕小豆食

大納言といふあづきをもつて焚べし、さゝげ飯のごとくにしてもよし、煮汁を捨、まぜて白く焚

上たるもよし、

〔梵舜日記〕天正十一年三月九日、本所ニ爲レ祝義一赤小豆飯在レ之、

〔八水隨筆〕南郭先生小豆飯好物にて、膳に向はれし所へ、金華來られ、何を食し給ふ、あづきめし也、足下の食の俗なる事と笑われしよし、予思ふに金華先生鬼の首を、てうちんの紋に付られしを、徂徠先生の見給ひて、金華が物ずきの俗なると笑はれしと也、尋常の人小豆めしを食し、鬼の首を書して、うちんとぼしたればとて、俗中には目にも立まじけれども、雅人の俗を弄ばるゝは、却て雅のさたになるも、あぢなもの、

〔饅頭屋本節用集食物〕赤飯セキハン

〔安齋隨筆後編三〕赤飯セキハン小豆のコハメシ

〔倭訓栞中編十二〕せきはん　異詰に青精石飯と見えたり、青精は南天燭の事にて、黒飯草ともいふよし本草に見えたり、石飯に必南天燭ノ葉を玄くは此義なるべし、

〔和漢三才圖會百五造釀〕饘こはめし音強、強食、和名古八伊比、赤飯、世木波牟、

按饘硬食也、古今値二嘉祝日一造レ之、代二粢餈一、醴代レ酒、容易備二急用一也、凡糯米一斗、赤小豆三升、探蒸レ之、則色帶二紫一、俗呼曰二赤飯一、以二炒鹽黑胡麻少許一和糝食レ之、

一種有二白蒸者一、不レ和二赤小豆一、單糯蒸レ之、或蒸後加二入煮黑豆一者亦美麗也、並爲二佛供齋日之饘一、不レ爲二慶賀之用一也、猶二以レ餈爲一レ嘉祝一、以二牡丹餅一爲二齋供一矣、

〔厨事類記〕御膳

臨時供御内院宮儀

三月三日　御節供　赤御飯　御菜　御菓子八種　各居二御臺一

五月五日　赤飯　御菜　御菓子八種粽一種

九月九日　赤飯　御菜　御菓子八種

已上小預給料米備進之

〔三議一統大雙紙〕一赤飯といふは、あづきの添たるを云也、白きは強飯也、右に箸を持、左手にて可レ喰、汁と菜とばかり箸にて挾み可レ喰なり、

〔禮容筆粋七〕がうはんせきはんの事

がうはんとは、俗に云しらむしの事也、はしを取、右の手の指三ツにてはし持ながら喰也、燒鹽などあらば、箸にてくふべし、せきはんとは、小豆の入たる故に赤色なるを以て名付たり、喰樣右に同じ、

〔故實聞書條々四〕精進肴拵之卷

一赤飯召遣候事は勿論候、犬笠懸等の時も用候、座敷などへは不レ出候、河原の者などには必々給させ候、是は白き強飯の事也、

一赤飯は祝儀の時も用候、本々はつくね候て用候、鳥の子など、、俗に申し候、

一強飯の事、狩又普請以下にも用候、是は常の儀ニ候、祝儀の時召遣候は、何をも不レ入候、又只の時は大豆など入候がよく候、大折に入候て、常に召遣候、

〔故實條々中〕一三月三日は赤飯なり、桃の花を酒に入候なり、〇下略

〔尺素往來〕菊花遶赤飯者、九日之興味、〇中略皆是一時一會之景物、當日當座之賞翫候之間、令レ略之候、

〔酒食論〕飯室律師好飯申樣

桃李のえむのあか飯は、花の色もやうつるらん、

〔梵舜日記〕慶長四年九月六日、幽齋ヨリ紬一端來、宗齋栗白米、喜介女房ヨリ饅頭赤飯來、源五兵衞栗持來、

〔天明集成絲綸錄　二〕寶曆十辰年三月
御目附江
明後廿八日、此度之爲御祝儀（○將軍職、）右大將様江（○德川家治）於御本丸御膳被進候ニ付、右大將様御供之布衣以上、幷御目見以上之分江御料理被下之、御目見以下江者赤飯御酒被下候間、被存其趣、前々右大將様江御膳被進候節、御供之面々江御料理被下候時之通被心得、向々江相談、席々御給仕等差支無之様可被致候、
三月廿六日

〔嬉遊笑覽　十上飲食〕一代女四泉州堺の處に、湊の藤見に大重箱に南天を敷て、赤飯山の様にして行ます云々、昔よりおなじ事ながら、赤飯の辨當、今は繁華の地には稀なるべし、（萩原隨筆に、京都にては吉事に白强飯を用ひ、凶事に赤飯を用る事、民間の習慣なり、江戸は上にて四月より八月迄白强飯、九月より三月迄、赤飯を御用なりとみゆと有り、）

〔常の食喰様曳歌〕赤飯は箸にて喰へよ陰物ぞ菊の節句や袴着のとき
强飯は楊枝持添摘みくへ挾みてくふは向ふ梁なり

大豆飯

〔料理調法集　飯〕大豆飯
一大豆を煮て熱湯に漬置、和らかく成りたるを皮を去、米に交て焚なり、

青豆飯

〔料理調法集　飯〕青豆飯
一枝豆を湯煮して薄皮を去り、四ッ割に切、米に交、水かげんに鹽を加へ焚べし、

碗豆飯

〔德用食鏡〕碗豆飯
碗豆は五月時分ならば、生豆を用ふれども、時節おくれては、乾きたる豆なれば、二日ほど水にひたし置、水にてよく焚て、鹽を合せて飯を焚あげ、じやく〳〵時分に入、しばらくむらして、かきませ食すべし、生の時は、米とかきませ、鹽を入、焚あげませて食する也、

〔料理調法集 飯〕綠豆飯
一八重成三合、水澤山にして煮へたる時、米一升をかして入、加減して焚也、

大角豆飯

〔本朝食鑑 穀一〕大角豆
集解、大角豆處々田圃種之、〇中略歟時作茹、〇中略或交飯煮食、此稱角豆飯、

〔料理獻立早仕組 飯〕青大角豆食
青さゝげ、木口切にこまかにして、鹽をくはへ焚なり、

〔料理獻立早仕組 飯〕實さゝげ食
さゝげをつぶれぬやうに湯煮をして、ちやめしにまぜてたくがよし、煮汁にて焚、灰汁つよくしてよからず、

刀豆飯

〔料理獻立早仕組 飯〕刀豆食
豆を水にひやし、皮をさりてたくべし、

菜飯

〔本朝食鑑 穀一〕飯
集解、〇中略凡飯有數種、菜飯者用生蕪菁葉細剉、合米煮作燒乾飯、其味甘美而香、能下氣寬胸、不使食氣停滯、又有用蕪菁根細剉和米作飯者、此亦味甘而香、能下氣寬膈也、

〔料理綱目調味抄 飯二〕菜飯
如常飯を焚、器物にうつす時、菜の細なるを鹽もみにしてふりませ、暫蒸しむ、
菜飯もどきは、わかめをあぶり、粉にして飯に振り交、暫蒸しむ、外に鹽を不用、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月十日壬子、御本所御內容夜ニ入、菜飯呼ニ參而人參、

〔嬉遊笑覽 十上飮食〕田樂、かならず菜飯に添てくふは、寬永ころよりなるべし、懷子やく田樂に身もこがれつゝ、來ぬ人を待にござれば菜飯して、菜飯は似せもの語に、はらにあける菜飯はいつもく

大根飯

ひしかどけふの花見に似るこめもなし、むかしは花見遊山などには、菜飯をたきて持ゆけり、○中略土御門泰邦卿東行話說、目川にて時に群集して喰ける菜飯田樂、我もこのもしく云々、白き扇のたゝんでつまいとこがしたるやうなるをもて來る人の目川忍びて、そとくひて見たれば、思ひの外に味なくぞ有ける、當風にあはぬ大きなでんがくはむかしのなめし殘すため川、

〔寬延四年江戶總鹿子大全七〕江府名物幷近國近在土產

目川菜飯　淺草寺門前　仲町家々ニ在

東海道石部草津の間、目川村の名物をうつして家々に賣、此見世根元は、東海道に在、

〔諸國名產大根料理秘傳抄下〕大根めしのしかた

一大こんをこま〲に切、くわし昆布をよくあらひ、釜の底へ二枚しき、其上へ大こんを入、洗(かし)よねを入て煮也、ふきあがりたる時に、火をほそめにして、ぢや〲どきに木を引く、あとの火にてうます也、こげるかざあらば、釜の蓋の上に鹽水をうつ也、

〔料理獻立早仕組飯〕大根食

平生の大こんめしの事なれども、めづらしく人をもてなさんとするときなどは、大根をさいに切て、山梔子のしるにて煮染をき、扨米をよくとぎて大根をおろして、しぼり汁を水等分にあわせて焚上、それより色付たる大こんをまぜあわすべし、食はすこし鹽をくわへてたくもよし、

〔諸國名產大根料理秘傳抄下〕濃州名物干大根飯之仕方(みの厚見郡のめいぶつにて、此ところより、干大こん多くいづるなり、)

一これは冬至より大こんを干なり、春になりて、右大こんを小口切にして、煮湯へ入、すぐに蓋をして、扨また飯のふきあがりたる時、右ほし大こんをしぼり、飯のうへにをき、火を引て、をき火にてうましをくなり、汁は後藤豉(みそ)か、玉味そ汁にて、釜もりにして出す、ひなた薫(くさ)きが一だんの賞翫也、汁の實は昆布の上けづりそぼろ、おか入にする、此めしに此こんぶは、此汁に出合物なり、

大根干葉飯

〔日用助食竈の賑ひ〕越前國大根飯

越前の國にて焚所の大根飯は、先大根を賽の目に切、鍋の底に敷、其上に洗ひたる米を入、水を仕かけ、其上に煮たる麥を入て鹽をも入、麥飯をたく通り焚あげ、かきませて食すべし、尤も大根を下に敷たる事なれば、こげ付事あり、焚あげたらば菜箸にて賽をつくべし、

〔料理獻立早仕組飯〕干葉食

多大根の葉ずいぶん和らかきところを陰干にして置、扮飯に焚んとおもふとき、よくもみて莖をさりて、ざつと湯を通しひき上て、とぎたる米にまじえて、鹽をすこしくわへてたくなり、

蕪飯

〔料理調法集飯〕蕪飯

一大根めしの如くせんにして煮、飯の上に盛出すなり、

〔徳用食鏡〕肥前の船頭飯

味噌汁を濃(こく)たて、蕪を厚サ五六分に切り、大ならば、又二ツに切、小ならばそのまゝ、右汁に入、やはらかにつぶる、位に焚、扮飯は常のごとく焚て、右蕪を椀によそひ、其上に飯を少し盛てかきませ食すべし、別に菜のものなくて食することなれば、米すくなくいるのみならず、大ひに徳用也、是を船頭飯といへる事は、肥前唐津邊の浦々の漁人、或は船子など焚て食するによりて、土人かくよべると見えたり、

茄子飯

〔料理獻立早仕組飯〕茄子食

生よき茄子を炭にてとくとやき、水に入て皮を去、細にさきて椀へもり、うへに飯をもりて出すべし、汁は薄醬にて、藥味胡椒の粉、其外見合て好物あるべし、

唐茄子飯

〔日用助食竈の賑ひ〕唐茄子飯焚やう かみがたにてかぼちや、又なんきんと云、西國にてはぼうぶらといふ、

唐なすをいつも煮染(にしめ)に用るより細かにきり、米と一所にいれ、常の水加減にて鹽をいれ、又醬油ないる

れば、猶よろし、たきあげ、杓子にてよくまぜ食してよろし、分量見合入てよし、米壹升の手まへにて三四合はとくぶんなり、

芋飯

〔料理獻立早仕組飯〕芋飯

里いもの子ばかり、いかやうにもきざみて鹽をくわへて、湯煮をして、それより米にまぜてたき上べし、もつとも芋の鹽にて飯を持するゆへ、加減心得べし、

〔日用助食竈の賑ひ〕里芋飯

米壹升に里芋壹升をよく洗ひ、大ならば二ツに切、小ならば其儘にて、米と一所にかきまぜ、鹽を程よく入て焚べし、尤も水加減は常の通り、扨焚あげ暫くむし置て、杓子にてかきまぜ食してよし、

〔梵舜日記〕慶長十七年正月五日、當院〇神龍院例年之芋飯披官共ニ申付、

甘藷飯

〔日用助食竈の賑ひ〕薩摩芋飯金薯、紫芋、甘藷、かみがたにてりうきいも、四國にて唐いもといふ、

薯の腐りをよくさり、皮を去ず其儘、くさり多きは、皮をむくべし、いつも菜にたくより少し細く切、飯の吹あがる頃入て、鹽も程よくいれ、蓋をして焚あげ、暫くむし置、杓子にてかきまぜ食してよし、田家の此芋を作る所にては、此葉を取きざみて日に干て、麥飯などの焚あげ頃うへに置、鹽を入、しばらくむしてかきまぜ食してよろし、米壹升に十六文分の芋をいれなば、四合のかはりはすべし、

薯蕷飯

〔料理調法集飯〕薯蕷飯

一薯蕷をあられに切、水にて晒し、米にまぜて焚也、

葱飯

〔料理花船集〕根葱飯

ねぎ白根ばかり、ほそくせんにうちて、よくゆでこぼし、水をきりをき、雨めしをつねのごとくたき、ふき上るころに、右ねぎを上に置、ふたをしてむし上るなり、又一しゆ、白根こま〳〵にして、は

じめより米にまぜてたく、

〔料理調法集 飯〕葱めし

一ねぎの白根を細くさき、湯煮をして、長さ能程に切、蒸して、椀に飯を盛たる上ニ置、出す也、

紫蘇飯

〔料理調法集 飯〕紫蘇飯

一しその葉を細かに刻み、能汁をしぼり燒、鹽を加へ置、栗飯の如く飯に交るなり、

〔本朝食鑑 一穀〕飯

集解略〇中荷葉飯者、用新荷葉裹飯、蒸熟而食、

〔倭訓栞 前編九古〕こはいひ　蓮の強飯は、七月十四日に用ゐさせらるゝ事、內々行事に見ゆ、

〔秇苑日涉 八〕荷包飯

荷包飯、卽荷葉燒飯、廣東新語曰、東完以香稉雜魚肉諸味、包荷葉蒸、表裏香透、名曰荷包飯、今此方人不用魚肉雜味、以荷葉包飯蒸之、名曰荷飯(ハスノメシ)、中元以此供祖先、卽東京夢華錄所謂荷包白飯也、

蓮飯

〔料理獻立早仕組 飯〕蓮食

蓮のはをよく〳〵あらひて、米の上へ覆て蒸べし、食出來て後、また外のはすのはにうつして、しばらくつゝみ置べし、

〔大和本草 四〕荷葉飯

東垣曰、張潔古枳朮丸用荷葉裹燒飯爲丸ト、其餘ノ後人ノ書ニモ別ニ法アリ、正傳枳朮丸方後ニモ法アリ、荷葉乾者亦可ト云ヘリ、近法陳倉米ノ末ニ荷葉ヲ引サキテ加ヘ、ナベニ水ヲヨキホドニ入、米粉ト荷葉ヲ煮テ糊トシ、荷葉ノニヱハナニ早ク火ヲ去リ、荷葉ヲ去テ、粉ノ稠稀ヨキホドニシテ藥ヲ和シ丸ス、此法荷葉ノ氣味全クシテ不散シテ最ヨシ、荷葉ヲ久シク煮過シタルハ、氣味全カラズアシヽ、茶ノニヱバナヲ好トスルガ如クスベシ、

〔日次紀事七月三〕十五日、供荷御膳、御厨子所小預高橋大隅等調進、其製以荷葉裹糯米強飯、以觀音草結之、又別御菜十種以荷葉裹之、以觀音草結之、各居缶盤、同獻進于院中、

〔資治通鑑百六十六梁敬帝〕太平元年六月甲寅、少霽、霸先將戰、調市人得麥飯、分給軍士、士皆飢疲、會陳蒨饋米三千斛、鴨千頭、霸先命炊米煮鴨、人々以荷葉裹飯、婫以鴨肉數臠、婫公渾翻、以鴨肉蓋飯上、曰婫、今江東人猶謂以物蓋頭曰婫、

〔華實年浪草三餘抄七上〕七月、蓮飯、(中略)此月十五日前、人家各以荷葉裹糯米飯、載鯖魚於其上、親戚之間、互相贈而祝之、是謂荷飯、

〔日本歲時記五秋〕七月十五日、今日を中元と云、國俗蓮葉飯を製して來客に饗し、親戚にをくる、按ずるに、事物起原にいはく、今世七月十五日、營僧尼供、謂之盂蘭齋、本目蓮事、後代廣爲華飾、乃至割木割竹、極工巧也、今人第以竹爲圓架、加其首以荷葉、中貯雜饌果食、陳目蓮救母畫像、祭祀之、失之遠矣とあれば、今の蓮葉飯はかゝる遺意にや、

〔教言卿記〕應永十二年七月十五日戊申、蓮葉飯事、子孫賞翫、珍重々々、

〔後水尾院當時年中行事上七月〕十五日、〇中略夕方の御いはひ御三間にて參ル、〇中略初獻くはすの供。次に二の御はん、次に御汁、とり次にてうし出、はいせんの人はすの供御の緒をときて引ひろげ、又ちひさく包たる品々物の內、けふは御さうしんなれば、精進の物を一種、是も緒をといてひろげ、御箸をとらせ給ひて參る、

〔料理調法集飯〕栗飯

一中栗の小ぶりなるを、おに皮をむき、いり鍋にて煎、澁かわを取、米に交て常の如く焚也、

〔日本歲時記五秋〕九月九日、重陽と云、〇中略今日栗子飯を食ひ、菊花酒をのむ、もろこしにも栗子飯を食ふに似たる事侍り、歲時雜記に、二社重陽尙食糕、而重陽爲盛、大率以棗爲之、或加以栗、亦有加肉者といへり、

〔北邊隨筆一〕栗飯

栗飯は、はやくよりしつる物とおぼし、うつぼ物語に、ちかうみれば火を山のごとくおこして、お

茸飯　茶飯

ほいなるかなへたて、くりを手ごとにやきて、かゆに煮させ云々、

〔料理調法集飯〕初茸飯

一初たけ、砂を能去、洗て鹽燒にして、中才形に切、飯ニ交て出す也、

〔料理調法集飯〕茶飯

一極上々の煎茶をせんじ出し、からを去、鹽を少し加へ、右にて上白米をふつくりと飯に焚、又茶を煎じたる釜へをきをかけ蒸申候、

白茶飯

一初、昔の上茶をざつと煎じ、水能にてこし、右の茶をしぼり、細かに刻、鹽を加へ、茶飯の如く飯ニ交る也、

鹽櫻茶飯

一茶に醬油、酒、鹽を入焚也、

〔料理花船集〕茶飯

ずいぶんよきせんじちや、ほどよくほうじ、こまかにもみて、めしのむれるまへにうへ江ふり、むれてのち、うすくまぜる、但しやきしほかげん入、○中略又なみのちやを煮出し、常のごとくたくは、所謂ならちやなり、其時は豆をいりて割入る也、是本領也但しこれはよき茶にてはいろ付ず、なみのちやほうじたると、なまちやと等分にませて煮出し、滓をさりて酒としやう油かげんしてたけば、いろよく付て味もよし、

〔料理獻立早仕組飯〕茶飯

常の焚干食をさら〳〵とたきて、釜より少しづゝうつしながら、挽をむらなく茶ふるべし、あまり多きはあしゝ、汁はうすしやうゆ鹽梅あるべし

奈良茶飯

〔倭訓栞前編三十二米〕めし　奈良茶食は、東大興福の兩寺より起るといへり、

〔物類稱呼四衣食〕ならちや　大和奈良にてやじふと云、畿内にてならちやがゆと云、諸國にてならちやと稱するは、ならちやめし也、宇陀法師ニたしかなる夢を播込む椽の下、といふ句に、

茗粥(やじふ)たく火の夜は明にけり、と李由が附たり、

〔風俗文選二賦〕南都賦

あをによしならの都は御さふらひ三笠山の麓なり、○中略ならの茶はヤヂウと名づけ、晝食を硯(ケン)水(スイ)といふ、

〔大和本草四諸穀〕飱食

今國俗澆茶飯ヲ好ム、就中大和州俗最嗜之、朝夕喫之、稱曰奈良茶、開胸膈、進食、解渴、除悶、或豇豆、蠶豆、陳皮、薏苡仁、黃豆、栗、零餘子(ムカゴ)等、煮而點用亦可也、荷葉、薏苡葉、加茶煎澆、香味並良、茶ト共ニ煎ジ出シタル初ノニエバナヲ用ユ、失飪ハ不好、久ク煮レバ失香氣、南都ニテ旦夕所製與他邦之製不同、穀茶自始一時ニ倂煮、

〔本朝食鑑一穀〕飯

集解○中略奈良茶飯者、本南都、東大、洪福兩寺之僧舍所製、而今四方上下俱嗜之、其法先煎好茶、取初煎再煎、其初者濃、再者淡、故用再煎淡者、和鹽少許、煮火作飯、復合炒大豆、炒黑豆、赤小豆、燒栗等物、亦好、飯熟後別浸初煎濃者而食之、

〔料理綱目調味抄二飯〕奈良茶飯

茶飯は茶を以て焚、鹽を加、綠豆一口かちぐり、小豆大豆は煎て其まゝ熱き茶に入、蒸きたる時、飯に加へ燒、何れも鹽を加、

〔料理獻立早仕組飯〕奈良茶食

いかにもよきせんじ茶をとくとせんじて、飯の水かげんにして焚こと、世にしれるごとくなれども、鹽にて味を付たるは惡し、たとえば壹升の飯なれば、中盃に醬油一はい、酒一杯入て焚べし、風味格外なり、

〔貞享四年江戶鹿子六〕諸職名匠諸商人

奈良茶　堺町　ぎおんや　目黑　かしわや　淺草駒形　ひ物や

〔守貞漫稿生業六〕茶飯賣

京坂ニ無之、江戶ニテ夜二更後賣巡之、茶飯ト餡掛豆腐ヲ賣ル、蓋此類ニ用フルアンハ、葛粉醬油烹ヲ云也、

魚飯

〔本草綱目啓蒙造釀十七〕飯

魚肉ヲ雜ヘ炊ク飯ヲ鱻餐ト云、格致鏡原ニ見ヘタリ、

〔料理調法集飯〕魚飯

一鯛、甘鯛の類おろして皮を引、身を才形に切、鹽湯にてしあげ置、扨米を焚時、魚を煮たる湯の能すみたる所を、水かげんに三分一程加へ焚べし、飯を鉢へうつす時に右の魚を交べし、又飯を盛たる上に置出すもよし、

〔料理花船集〕魚飯鯛、平目、鱸、共同、

魚おろし身をすりて、ゆがきよくもみて、かなすいのふにてこす、めしつねのごとくたき、よくむれてのち、魚をませる、

鯛飯

〔料理獻立早仕組飯〕鯛飯

鯛のかわを去て、身をさいに切置て、鯛のあらひしるにて、食の水として焚べし、是も火を引まへかたに食の上に置べし、尤汁はすまし、やく味いろ〳〵有べし、

鰹魚飯

〔料理獻立早仕組 飯〕鰹魚
かつををおろして、背のかたの身ばかり切て、とくと湯がきさまして、こと〴〵くこまかにさき、布につゝみしぼりて、もみほごして、いよ〳〵こまかにして、食の上へかけ出す、汁はすまし、やくみしな〴〵有べし、

鯷飯

〔料理獻立早仕組 飯〕ひしこ食
白きひしこをよしとす、竹べらにてほねを去、よくあらひて、いわし食を加減にしてよし、汁も同斷、

鰯飯

〔料理調法集 飯〕鰯めし
一米壹升に當座鹽の鰯八ッの積り、頭を去てよく洗、にへ立たる時、飯の中へいわしを逆に指込、尾計出し置、むれたる時、尾を引立れば骨皆ぬけ申候、飯は上下能交て出すべし、

白魚飯

〔料理調法集 飯〕白魚飯
一しらうを能洗、五分切ニして少し鹽をふり置、湯にして飯に交へ出すべし、又白魚を煮染て交たるもよし、

海老飯

〔料理獻立早仕組 飯〕海老食
くるまゑびにても、鎌倉海老にても、鹽にてゆで上、かはをさり、隨分こまかに引さきて、扨めしを盛て、上へばらりと置て出すべし、汁はすましたるべし、役味さま〴〵有べし、赤食は山梔子などにて色付たるも一興有、

〔料理獻立早仕組 飯〕赤海老食
芝ゑび、薄鹽にてゆで上、こと〴〵くかわを剝、かしらを去て、大かた飯の煮たる時分に打こみ、とくと食になりて火を引て置べし、能ませて盛出すなり、役味しな〴〵、汁はすましたるべし、

鰻飯

〔守貞漫稿 五 生業〕鰻飯

京坂ニテマブシ、江戸ニテドンブリト云、鰻丼飯ノ略也、京坂ニテハ生洲等ニテ兼賣之、江戸ニテハ右ノ名アル鰻屋ニハ不賣之、中戸以下ノ鰻屋ニテ兼之、或ハ專之、

貝飯　蛤飯

〔料理調法集 飯〕蛤飯

一はまぐりを煮たる飯ニ而、常の如くかげんして焚也、

蜆飯

〔料理花船集〕蜆めし

黃飯にして、ふりしゞみをまぜる也、但しわうばんはくちなし也、

〔料理調法集 飯〕蜆飯

一蛤飯と仕方同じ、ふり蜆を少し交たるもよし、

鳥飯　雞飯

〔本朝食鑑 一 穀〕飯

集解、○中略 雞飯者、用山梔子濃煎汁、待冷浸米半刻計、取出煮作飯、別殺黃雌雞、去翅尾毛及諸腸煮熟、取出去頭嘴骨足、剝去黃皮、截肉作絲、盛于黃飯上、復用雞煮湯汁、調和于未醬、淸汁、醬油、酒、生葱根、萊菔根、丁子末、以澆于雞絲黃飯而食、是蠻國之流、呼稱美利汁、○中略 或雞飯、葱飯者亦有、大抵與雞飯法同、

〔料理調法集 飯〕雞飯

一かしわの雄若鳥よし、毛と腸を去り、丸ながら湯煮して、其湯にて飯を焚、鳥の身を細かくさき、味を付て、飯の上ニ盛出す也、

雞卵飯

〔料理調法集 飯〕雞卵飯

一玉子をつぶしてかき立置、飯の水引ぎわに入、うつす時能かき交るなり、

〔料理獻立早仕組 飯〕雞卵食

ちらし玉子にして食にかけ出す、ゆでゝ黃實ばかりもみてかけたる又よし、尤しるはすましにて、やくみ有べし、

〔料理花船集〕玉子飯

山吹の仕やうにして、めしをわんへもりて、その上へさじにてすくひかける、ませるに及ず、

雉子飯

〔料理花船集〕雉子飯

きじの身、とほ火にてよくやきて、こまかにむしりてませる也、但しむしてするもありといへども、火どりたる方あぢわひよし、又身もほねもよくたゝきて、ませる事もあるなり、

鴫飯

〔料理調法集飯〕鴫飯

一鴫おろし油皮をせんじ、其湯ニ而飯を焚、鴫の身はこそげて能たゝき、ほろ〳〵に酒と醬油ニ而煮飯の上にかけ出す也、

芳飯

〔運歩色葉集葉〕苞飯(ハウハン)

〔增補下學集下二飲食〕芳飯(ハウハン)或作ㇾ寳、上ノ飯ノ飾(カザリ)

〔倭訓栞中編十九波〕はうはん　芳飯の義也といへり、一說には法飯の義にて、僧家より事起るともいへり、

〔本朝食鑑一穀〕飯

集解略○中 有法飯者、此亦僧家之食也、尋常白飯上、置雜蔬雜乾肴之煮炙細剉(サイセン)者、浸于未醬清汁之煎熱而食、是未ㇾ識ㇾ所ㇾ始、惟叢林家之珍乎、

〔三議一統大雙紙〕一法飯傍飯とて二樣あり、法飯はほうの食也、點心之義也、體然る間精進の仕立也、のりの類靑み等を粉にをく也、喰樣はその儘汁をかけて喰べし、再進二返の後は、前方の手先のこを殘す事なかれ、殘す時は再進參すべき也、

〔料理綱目調味抄 二 飯〕芳飯(ほうはん)包作

皀飯、雉子飯、鶴飯、めばる飯、初茸、松茸めし、皆雞飯悖(もどき)にして芳飯也、雞飯仕樣、かしはの雄若鳥よし毛ト腸を去り洗て、丸ながら茹て、其茹湯にて飯を燒、飯は釜より直にもる、雞肉を細く刺て五架(うこぎ)の干葉、葱を刻、各酒漿にて味付、飯ノ上に覆也、又粒胡椒、からみ大根を用、悖の仕樣、皆如此、又葱、牛旁、しめじ、椎茸、芹、燒麩、何も線に切、味付飯に覆たる皆包飯也、汁は清シ、大根昆布の類かろぐすべし、

夏日の芳飯、冷汁に海苔、栗、生姜、擦大根、いもだしを可用、いもだしは、山のいもうすくへぎ、一夜水につけ置、ねばる水を用、

〔料理物語 廿〕芳飯の汁

にぬきよし　かまぼこ　くり　生姜　おろし　玉子ふのやき　なあへて　あけこぶ

めうが　花がつほ　のり　きざみ候ものは、何もこまかに仕よく候、精進の時はいろ〳〵つくり次第ニ入、

〔躾方明記 八〕一方飯の事、飯の上をたいらに盛て、其上ニ何ニても時分の物をすへて、扨五樣の物を五所に盛なり、春はせりにても、なづなにても、夏は竹の子、秋しいたけ、松たけ、是は生くり、青のり抔の樣なるもの、何れも〳〵いかにも細くひき、其物の色とあぢのうせぬ樣にあへニて、飯の上に中に一所、扨四方にもりて、その時分の物をくう人の方へなして置也、扨ひや汁ニてもあつ汁にても、たれをまいらせべし、ひや汁は時分のものをうき身にすべし、又物によりてもり樣の事は、物のなりに盛なり、いか樣にも盛てもくるしからず、菜をおかぬも有、又盥もあり、汁の方を入かるゝもき別にもいだすなり、汁はあつくも、ひやなしもうくる也、

〔京極大雙紙〕食物の式法之事

一はうばんと云は、三ぼうせんをまねたり、是は飯を半分にもる也、扨又さいはいくつも、又こもいくつもして、重而かさをしてかき合而くふ也、○又見二今川大雙紙一

〔芳飯三峯膳式膳〕一芳飯之事　盛様かくのごとし、飯の上に置なり、魚物ニてもこれをと丶のふ御前にて汁をかけべし、

一當季を喰ぬ事也、皿五ッに盛事も有、又飯の上に盛由候、五ッに盛わけたる時は、をくの季より一ッづ丶取寄て喰なり、汁は五度引なり、然共一季を殘すゆへ四度うけて喰なり、中取て箸をあげさすべし、

一春左角　夏左手本　秋右角　冬右手本　土用は中也

〔配酌之法用〕食物作法

芳飯食様之事　芳飯と云は、狩場野懸等にて取あへず出す物也、是は菜なし、食の上に五色のこを盛付出す、次に汁を引、芳飯に直ニかけて上のこを一ッにませ合て食也、わけをせぬもの也、食仕廻たる時、又右のごとく盛て引替る也、何ヶ度も同前、上のこの盛様、五色、中を黄ニ、前を青く、左を赤く、右を黒く、向を白く盛也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一包飯集養の事、先左の手にて、膳の右方に有すいさらを取て、我左の方の膳にすみにをく、其後かさを右の手にて取、膳のさきの方へ置、其後包飯のかはをとり、かさの中にかはをかさねて置、次に包飯に盛たる中の花を取て、かさの中のかはの上にをく、其後はしをなをして膳にをき、兩の手にて汁をうけて、膳にすへて、左右を見合候て、何れも汁をうけられたる時に、はしを取、わんの中に盛たる物をさきへ押のけて前よりくふ也、さいは膳のさきの中もりくふ也、又くいてさいは、我左のかたの前のすみのさいをくふ、包飯をくひ、左のさきのさいをくふ、そののちさいしん參り、うけ候へば、小汁參候とき、かさの上に有花を取て、膳の前あた

りへをきて扱小汁をおろし、かさと又我左の膳のすみにあるさいを、兩の手にて取、二の膳にすへて、小汁をば本膳にいつもの所に右の手にてをき、またいつものごとくめしをくふ也、〇中略又包飯のめしをば、汁のわんにもる也、又包飯のふたは、小麥にてうすくきりむぎのごとくうちて、まろくわんの口程にくらべて切て、三ッにわりてかぶせ候、盛物は五色たるべし、中の盛物に其時の花をかうの物にてもあれ、又何にてもあれ、くふ物の類を花にしてをくなり、

〔躾方明記四〕一はうはん參候わん事、冷汁出候はゞ、食べ直に請、扱給時上の粉を箸にて押退て給る也、先汁を請時は、箸をとらずして請、下に置て扱見合、箸を取給也、はうはんには跡を殘さぬもの也、

〔故實雜々聞書〕一餝飯のくいやうの事　はうばんは下座まで參候はゞ、其時箸をナヲシ、ばんのかさを取、汁をうけ上置、さきへつきのくるやうにめされまいり候、はうばんには、汁をおほくうくる事よく候、口傳有、

〔異本故實條々下〕一ほうばん食樣之事　めしのかさニ土器をする事、後ニ盃ニなすべきためなり、土器は右之脇ニ置べし、汁參候時、五色之菜をめしの上ニ少シヅヽ置、汁を請用、當季之色を殘ス事ならいなり、皿ニ置也、

春青　夏火　土用黃　秋白　冬黑〇中略

一ほうばんの事　先飯を取て、次ニ箸を取なり、扱汁を飯のひたる程ニ請て、當季を菜の季移の

餝飯

赤
白　黃　黑
青

前

春之體也

所ニ置て喰也、わけをせぬ事ニ而候、わけをせば我と膳を持て立也、左樣候へば其日の座敷は出間敷候、湯は有間敷候、楊枝は膳ニ置也、さきを左ニ成也、五色之飯ニ而候也、

〔貞享四年江戸鹿子六〕諸職名匠諸商人

芳飯　目黒　浪屋

〔常の食喰樣曳歌〕芳飯は米を剃割拵へて上に五色の干肴を置

同盛樣

前靑く左は赤よ向ふ白右は黑なり中に黄を盛

さい飯

〔大草殿より相傳之聞書〕一さい飯集養の事、本はんに食を盛候、上の盛ものは包飯のごとし、是はさいもなし、汁もなし、たゞすめみそ計也、くいやうは替る事なし、さいしんあるべからず、これは祝儀にはもちゐず、ひやしるはなんべんもあるべし、

〔禮容筆粹七〕さいばんはうばん之事

さいばんとは、めしにかやくを置てくふもの也、かやくを皿にもりて出す也、箸にてかやくをはさみ、めしの上に置くふ也、はうばんとは、右のかやくをめしの上にかけて出すをくふべし、汁はなきもの也、可心得、

骨董飯

〔名物六帖飲膳食穀核〕骨董飯(ゴモクメシ)

〔秇苑日涉八〕盤遊飯

魚肉雜味調餗焜于飯面、曰盤遊飯、曰團油飯、曰社飯、曰骨董飯、曰王母飯、曰肉盦飯、此云餰麼苦飯(ゴモク)、華夷花木考曰、仇池記、南人用酢脯膾炙埋飯中、曰盤遊飯、老學庵筆記曰、北戶錄云、嶺南俗、家富者、婦產三日、或匝月洗兒、作團遊飯、以煎魚鰕雞、鵞、猪、羊、灌腸、蕉子、薑桂、鹽豉爲之、據此卽東坡先生所記盤遊飯也、二字語相近、必傳者之誤、通鑑宋哲宗紀曰、太皇太后不豫、呂大防范純仁問疾、太皇太后呼左右、

賜社飯曰、明年社飯時、思量老身也、社飯卽盤遊飯也、東京夢華錄曰、八月秋社、以猪羊肉、腰子嬭房、肚肺、鴨餅、瓜薑之屬、切作棊子片樣、滋味調和鋪於飯上、謂之社飯、日下舊聞引自得話曰、京師八月秋社、各以社飯社酒相饋送、貴戚宮院多切肉和蔬果、鋪于飯上、謂之社飯、又鄭望膳夫錄有王母飯、曰、徧鏤卵脂蓋飯面、裝雜味、韋巨源食譜、名御黃王母飯、南宋市肆紀、有肉盦飯、亦以肉蓋飯面也、品字箋曰、盦蓋也、今合醬謂之盦醬、亦謂覆蓋豆麪意、山家清供玉井飯法曰、削藕截作塊、采新蓮子去皮、候飯少沸投之、如盦飯法、又性理大全有骨董飯、集覽曰、惠州土人以魚肉諸物埋飯中、謂之骨董飯、雜羹中、謂之骨董羹也、仇池筆記曰、羅浮頴老取飲食雜烹之、名骨董羹、品字箋曰、昔人以甘脆諸物蓋澆羹底、謂之骨董羹、骨指肉中之脆、董謂蓮下之藕芽也、人但知肥肉之雋永、而不知脆骨之爲味別、但知蓮實之清雅、而不知藕芽之清趣新、骨隱肉中、藕藏蓮底、皆珍惜而不輕露者也、熙按庚說甚泥、骨董蓋渾沌之意、市肆羅列雜貨、亦謂之骨董店、或作古董、方密之曰、餺飩本渾沌之轉、鶻突亦混沌之轉、夢華錄有餶飿菜、指南引名物考、有骨董羹、燒樹根爲榾柮、升菴作鶻淈、凡渾沌、餺飩、糊塗、鶻突、榾柮皆聲轉、又南史陳武帝紀曰、人々裹飯、混以鴨肉、帝命衆軍蓐食攻之、齊軍大潰、通鑑梁敬帝紀曰、太平元年、人々以荷葉裹飯、婫以鴨肉數臠、註、以鴨肉蓋飯上、曰婫、今江東人猶謂以物蒙頭曰婫、（音混、此云烏話沃基、）亦盤遊食耳、

〔本草綱目啓蒙（十七造釀）〕飯

酢脯膾炙ヲ飯下ニ埋ムルヲ盤遊飯ト云、同書（○格致鏡原）ニ出ヅ、

〔料理調法集（飯）〕ごもく飯

一ふくめ鯛、ふの燒玉子、椎たけ、せん糸蕗薄、竹の子の類、何も味を付て、飯のうへに盛出す也、

同

一才形魚、鮑の短冊、青昆布せん、椎たけせん、にんじむの短冊抔をなまにて米ニ合、焚たるもよし、

〔料理花船集〕ごもく飯

玉子せん、しい竹、きくらげ、こほりごんにやく、ほろ〳〵どうふ、あはび、ゑび、竹の子右のこらすこまごまにして、うすあぢ付、めしへませる、

油飯

〔倭名類聚抄十六飯餅〕油飯　楊氏漢語抄云、膏味、〔和名阿不良以比〕麻油炊飯也、一云玄熱、

〔箋注倭名類聚抄四飯餅〕膏味、玄熱未聞、禮記、狼臅膏與稻米爲配、注似今膏屎、集韻、饡古作屎、釋名、肺屎、膜饡也、以米糁之、如膏饡也、

〔類聚名義抄八食〕油飯

〔護草小言三〕今蝦夷飯食ニ、油ヲ加エテ喫ス、我人コレヲ異トスレドモ、內則ニ淳熬煎醢加陸稻上、沃之以膏曰淳熬トアル、正義ニハ陸地之稻、恐其味薄、更沃之以膏、使味相湛漬曰淳熬ト見エタリ、周俗モ如此ナレバ、アヤシムニタラズ、

染飯

〔昨日は今日の物語〕一山でらほうし、さる御ちごにほれて、〇中略ひん僧にて、なに〻ても御ふるまひをいたさうやうもない、せめてこれなり共御なぐさみにとて、だいたう米のめしを出しければ、御ちご御らんじて、是はうつくしき色やとおほせられた、其時三位まかり出申やうは、たまさかの御こし、まことに身にあまりて忝く存て、せめての御ちそうにとて、米をそめさせ申たるといへば、御ちごきこしめして、げにもさう見えて、だいたうめしのやうなと仰られた、

〔信長公記十五〕天正十年四月十五日、田中未明に出させられ、藤枝の宿より瀨戸の川端に御茶屋立置、一獻進上申さる、瀨戸川こさせられ、せ戸の染飯とて、皆道に人の知所有、

〔東海道名所記三〕瀨戸の染飯は、此所の名物なり、そのかたち小判ほどにして、こはめしに山梔子をぬりたり、うすきもの也、男、

染飯は黃色なりけりたび人はあはぢの瀨戸とこゝをいふべき、とよみ侍べり、誠に粟飯は黃なるものなれば、かくよみけるにや、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕黃飯は瀨戶の染飯是なり、〇中略光廣卿の歌につく〴〵と見てもくはれぬ物なれやロなし色のせとの染いひ、

〔德用食鏡〕豐後黃飯わうはん

黃飯は榮曜なる樣なれども、焚方に依て利方に成べければ、爰に豐後臼杵邊にて、もつはら食する通りを記す也、拗茄子のある時分なら、茄子を多く用ふる也、尤小ならば厚サ二三分輪切にし、大ならば二ツにわり、右の厚さに切用ふ、拗芋莖からの生を長サ壹寸六七分に切、三ツ位にわり水にひたし置、牛房をさゝがきにして是も水にひたし、各よく惡あく汁を出し、又葱を壹寸貳三分に切、皆一同に鍋に入、よく焚て醬油をさし、いつも汁などにするよりよく煮て、其所へ魚こちかます、くちの類の小骨なく、油のすくなきを見合、鱗をとり、頭を去り、鍋の中なるかやくのうへに入、しばらくたきてよく煮たる時、箸をもて骨をすごきとり、右かやくとかきまぜ、盒か子さにもり、飯のうへにのせ、かきまぜて食する也、此飯は常の飯の通りに仕かけ、其中に梔くちなしを水に出し置、すこし入て焚べし、黃色の飯と成也、利方にたくには、梔を入るにおよばず、〇下略

飯湯

〔本朝食鑑一穀〕飯〇中略

附錄食湯 即釜中飯後之湯也、燒乾飯熟後取出、入水于釜、復煮湯、或遺飯焦粘于釜內、則搔落、用水煮熟而用之、其湯焦香味美、此稱食湯、飯後必飲、是本邦之舊俗例也、復用湯取飯之湯者、先用米炒過令香、入取湯中而煮熟飲之、但飯後好有飲佐湯者、有飲取湯者、此據人之好惡而然矣(中略)煮拔湯或稱於爾波、又稱取湯、是煮米之濃汁也、氣味主治與米同〇下略

〔貞丈雜記六飲食〕一飯の湯も客人より初むべき事也、貞衡云、飯の湯も客人より初め申候、亭主より初申事は略儀にて候、當世は亭主より初むるなき事也云々、ある人の云、亭主は臺所にて食物のあんばい等を指圖しはせ廻り、毒のこゝろみをして、膳を出す故、亭主は客と同座して食せず、やうやう湯の出る時分、亭主隙ある故、座敷へ出て挨拶して、湯をば客の前にて毒見して參らする也と云說あり、心得がたし、湯も臺所にて心見して參らすべし、湯にかぎり客の前にてこゝろみ

する事心得がたし、舊記になき事なり、

〔料理調法集飯〕食之湯

一飯をうつし取たる釜へ水を入、能煮かへらして出すべし、燒しほ少々入たるもよし、

同

一飯を常よりこわく焚て、能水にて洗、日に能干、いりて湯のたぎりたる中へ入れば、湯出候時、器の內に浮て有也、

同

一常の飯のこげを取、又よく焙りて入、湯を能煮立て出すなり、

同

一淸水米、南部あられを煎て、湯ニ入たるもよし、此類何も會席物好による也、式正にはあらざるなり、

〔醒睡笑五人はそだち〕一飯後の湯出たるに、風味ことにかうばしく大にすぐるゝなどほめけるを、女房聞つけ、うれしげに、のうれんのひまよりかほさし出し、お湯のかうばしきもことはり也、たき物をくべた程にと、座にゐたるみな〳〵も、耳にしみてぞかんじける、中に一人うらやみ歸り妻にかたれば、それしきの事をば、誰もいふべきものをとあざわらひぬ、知音をよびならべ、飯の湯を以前のやうにと、のへいだし、人々かうばしやとほむるとき、ねうばうはゞからず、御湯はかうばしからふ、柴を三束くべた程にと、

〔日本書紀持統三十〕元年八月丙申、嘗于殯宮、此日御靑飯(ヒシキオホノ)也、

〔日本書紀通證持統三十五〕靑飯(ヒシキヲホノ)據訓則雜鹿尾菜之飯歟、倭名鈔、鹿尾菜、和名比須木毛、古者淸供專用、之見物語草紙、眞誥曰、■山有道士、受靑精石飯之法、故事成語考曰、靑精飯亦堪供佛、山家淸供、靑精飯者、以比重穀也、按本艸南燭木、今黑飯草、卽靑精也、采枝葉搗汁浸米蒸飯、曝飯、曝乾堅而碧、久服益顏延算、歲時記、寒食、取楊桐葉染飯、其色靑而有光、食之資陽氣、道

家謂之青精飯、今按世稱石飯者、必藉以南天燭葉、蓋本于此、

〔書紀集解持統三十〕精原作青誤、按精飯謂不用魚肉也、殯宮之奠、於此用菜蔬也、

〔小右記〕寬仁元年十一月七日辛丑、入夜宰相來云、今朝左將軍被召乘車、源中納言、經房二位宰相兼隆相共被向小白河、生炭清談、有鑑飯許事、退歸談承相事、不能書記、

〔侍中群要四〕著大盤事

式殿上食、雖似無定事、非無其度、如饘〇饘恐饌誤飯、餅、味噌水、芋之類、所不用也、

〔侍中群要五〕非常食

革長於殿上雖有非常食、饘〇饘恐饌誤飯、味噌水之類、未曾有也、

〔增補下學集下二飲食〕草飯サウハン乘拂之時小齋也

〔空華日工集〕至德二年正月十六日參府、引同參諸老、就大慈草飯、

〔三省錄二飲食〕芝の金地院崇傳長老は、もと五山の總錄にて寺社奉行なり、〇中略この寺にては、今に至りて、〇中略大坂御陣のとき、軍中に用ひし膳部を正月三ヶ日の朝食すること也、〇中略二日の朝三日の朝、この兩朝は小齋と名付て、左之通の膳部也、

一小キぶんぬきの飯　一汁千葉に黑大豆〇中略

これ彼院にて、大坂御陣中の御膳部也と申傳ふ、〇下略

〔侍中群要四〕大盤間事

家朝大盤巳刻也、〇中略抑朝大盤之時、下物自御厨子所所渡也、〇中略御厨子所之物疎惡之時、召彼所祟、於殿上前加勘責、又殿上飯疎惡不法之時藏人著青色召大炊寮官人、於所勘責、幷令計定飯之盛樣、令居校書殿西長押者、

大盤事

大盤巳剋以前所居也、（朝也、〇中略）〇凡大盤事、藏人所催行也、飯有懈怠之時、召小舍人仰可催遣之由、下物亦以小舍人主殿司催御厨子所、件物疎惡之時、召御厨子所衆、於殿上前勘仰、或時及耻辱、雖非常之刑、已承前之例也、飯疎惡不法之時、召大炊寮所下部、於藏人所計定、召勘其旨盛樣、居校書殿長押上云々、下御飯之間、有件事非常事、欲下時、召主殿司、居大鉢於下盤、夕膳御飯稱夜候料不下云々、先達云、上古更不聞事者、然而近代有此事、聊以謬事也、

〔三中口傳　二〕三調膳樣事

飯ヲバカタウツケズシテ、丸ラカニ可盛、

〔厨事類記〕御膳

記云、晝御膳、

一御盤四種（銀器〇中略）　二御盤御飯（在蓋、銀器、〇中略）

內膳司晝御膳

一四種四口（居臺）　二御飯（居中盤〇中略）　御飯　本宮內膳（〇中略）

供御次第

御厨子所式云、一御盤四種、（銀器〇中略）　二御盤　御飯（盛銀器、在蓋居垸、〇中略）

御飯料　見內膳式、月料三斗六升四合ヅヽ、

朝餉御膳（〇中略）

御飯　內膳司所進（御笥盛之、渡進御厨子所云々）

記云朝餉　一御臺不居物（〇中略）　三御盤御飯（盛銀器、在蓋、內膳司、〇中略）　御飯　大炊寮仕女所進、刀自請之、

（〇中略）

腋御膳（御臺六本）　第一御臺　御飯　御箸　同臺（〇中略）　已上盛土器　行幸出御御殿之時供之云々

御飯　大炊寮〈○中略〉

殿上臺飯　菜料　高盛魚八種　精進二種〈已上土器〉

已上人別居之、番衆勤之、被行臺飯之時、キラメキトテ不知其數、菜料居之、但所臺飯〈藏人所之時、如辛櫃蓋居之、〉時者不然也、又盛置之時、人別十五坏許也、又晝御膳御飯下物居之、〈○中略〉土器内藏寮所進、夕御臺飯勤之、

〈裏書〉殿上侍臣饌者、以供御〈謂日貢御膳也〉殘塵羞之、〈○中略〉

后宮御方〈○中略〉朝餉

第一御臺御箸　同臺　第二御臺　中御盤居御飯〈陪膳女房取御飯、居第一御臺、○中略〉

御飯　進物所内膳請料米進之〈納呂子、置足上、○中略〉

日貢〈○中略〉　御飯　大炊寮仕女進之、近年刀自請之、又付御相折帳請料米云々、

〔厨事類記〕調備

御飯　盛御飯器、〈覆銀蓋供之〉居中御盤供之、於御前第一御臺被居之、〈蓋被返下之歟〉但近代居一御臺供之、〈但依例〉

〔日中行事〕六齋日には、かならず御精進あるべし、殿上の臺盤もすへませ也、ごち僧供御をまいらす、御飯はそへず、大かた内膳の外の御はんはめさず、ごち僧のまいらせたる供御を殿上の臺盤にもいださる、

〔大槐秘抄〕御あはせ御くだ物は、人のまいらせたる物をきこしめせども、御飯はいかにも内膳の飯をめす事にてさぶらふ也、しからざるはまたくきこしめさぬ事候、

〔今昔物語〕十二 神名睿實持經者語第卅五

今昔、京ノ西ニ、神明ト云フ山寺有リ、其ニ睿實ト云フ僧住ケリ、〈○中略〉土御門ノ馬出ニ鷹一枚ヲ引

遁シテ病人臥セリ、略○中聖人事シモ、我ガ父母ナドノ病マムヲ歎カムガ如ク歎キ悲テ云ク、物ハ不被食カ、何カ欲シキト、病人ノ云ハク、飯ヲ魚ヲ以テ食テ、湯ナム欲キ、然レドモ令食ル人ノ无キ也ト、聖人此レヲ聞テ、忽ニ下ニ著タル帷ヲ脱テ、童子ニ與ヘテ町ニ魚ヲ買ニ遣ツ、亦知タル人ノ許ニ飯一盛、湯一提ヲ乞ニ遣リツ、暫許有テ外居ニ飯一盛、指入ノ坏具シテ、提ニ湯ナド入レテ持來ヌ、亦魚買ニ遣ツル童モ、干タル鯛ヲ買テ持來ヌ、其レヲ自ラ小サク構テ、飯ヲ箸ヲ以テ含メツ、湯ヲ以テ令漉レバ、欲シト思ケレバ、病人ニモ不似、糸吉ク食ツ、殘レルヲバ折櫃ニ入レテ、坏ノ有ルニ湯ハ入レテ、枕上ニ取リ置テ、提ハ返シ遣リツ、略○下

〔源平盛衰記　三十三〕光隆卿向木曾許附木曾院參頑事

猫間中納言光隆卿宜フベキ事有テ、木曾ガ許ヘ座シテ、先雜色シテ角ト云入ラレタリ、略○中木曾モ其時意得テ奉入見參シケリ、暫物語シ給ヒテ、木曾根井ヲ招テ、ヤ給ヘナンヲマレ變串セト云、中納言淺猿ト思ヒテ只今不可有宜ケレ共、イカヾ食時ニ座シタルニ、物メサデハ有ベキ、食ベキ折ニ不食ハ粮ナキ者ト成也、トク急ゲ急ゲト云、何モ生シキ物ヲバ無鹽（ブエン）ト云ゾト心得テ、無鹽ノ平茸モアリツナ、歸給ハヌサキニ早メヨ〳〵ト云ケレバ、中納言ハ斯由ナキ所ヘ來テ恥ガマシヤ、今更歸ランモ流石也ト思テ、宜フベキ事モハカバカシク不被仰、興醒テ堅唾ヲ呑テ御座ケルニ、何鹿田舍合子ノ大ニ尻高ク底深ニ、生塗ナルガ所々剝タルニ、毛立シタル飯ノ黑ク粗交ナリケルヲ堆盛上テ、御菜三種ニ平茸ノ汁一ツ折敷ニ居テ、根井持來リテ、中納言ノ前ニサシ居タリ、大方トカク云計ナシ、木曾ガ前ニモ同ク備タリ、木曾ハ箸取食ケレ共、中納言ハ齊興醒テメサズ、木曾是ヲ見テ、如何ニ猫殿ハ不饗ゾ、合子ヲ簡給歟、アレハ義仲ガ隨分ノ精神合子、アダニモ人ニタバス、無鹽ノ平茸ハ、京都ニハキト無物也、猫殿只掻給ヘ〳〵ト勸メタリ、イトヾ穢シク思ヒ給ケレ共、物モ覺ヘヌ田舍人、不食シテアシキ事モゾ在ト被思ケレバ、メス體ニ翫テ中庭ニ突散シ

給ヘリ、木曾ハ散飯ノ外ニハ何モ殘サズ食畢、戯呼猫殿ハ少食ニテオハシケリ、去ニテモ適座シタルニ、今少掻給ヘカシ〳〵ト申、其後根井、猫間殿ノ下ヲ取テ中納言ノ雜色ニ給、雜色因幡志腹ヲ立テ、我君昔ヨリ斯ル淺猿キ物不進トテ、厩ノ角ヘ合子ナガラ抛捨タリ、木曾ガ舍人是ヲ見テ、宍淺増ヤ、京ノ者ハナドヤ上臈モ下臈モ物ハ覺ヘヌ、アレハ殿ノ大事ノ精進合子ヲヤトテ取テケリ、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕飯

江戸ハ朝ニ炊ギ、味噌汁ヲ合セ、晝ト夕ベハ冷飯ヲ專トス、蓋晝ハ一菜ヲツユル、菜蔬或ハ魚肉等必ラズ午食ニ供ス、夕飯ハ茶漬ニ香ノ物ヲ合ス、京坂モ朝食ト夜食ニハ冷飯、茶、香之物也、蓋三都トモ、右ニ云ハ概略ニテ、其專多キモノ也、○中略

又京坂ハ未刻比ニ、八ツ茶ト號ケテ所謂點心ヲ食ス、蓋短日ニハ不食之、永日ノ比ハ專ヲ食之、多クハ茶漬飯ヲ食スモアリ、江戸ニテハ、三時ノ外ニ例トシテ食スコト無之、

〔永正九年日々記〕三月五日、同日に御口傳在之、飯ニ毒の入たるかと思ふ時は、飯ニソツト我息をシカケテ見レバ、其飯則黄色ニナル、然レバ毒入ルト思フ也、飯ノ汁毒入ルト思フ時ハ、則ハシノサキニ其汁ヲ付テ、我身ノ上ニ畳ヲ見ルニ、其汁則ヒルハ毒有リ、則カハカヌハ毒ナシ、飯汁トモニ前ノ如ク無キハ、自然毒入ルトイヘドモ、一段ドククル事ナシ、則藥ヲ用テ吉、

〔還魂紙料 下〕慳貪

今の俗嗔恚の強事にいふは誤りにて、慳貪は恪(しはき)こと也、されば蕎麥切にもあれ飯にもあれ、盛切て出し、かはりをもすゝめざるをけんどんといふなり、○中略

慳貪飯　江戸鹿子、○中略 又國花万葉記、元祿十年印本 京三條縄手茶屋慳貪弁當とあるもおなじものにて、他所へ持行ゆゑの名なるべし、

花千句延寶三年印本

前句 よいしゆさうには見えぬ一連(ひとつれ) 正立

附句 慳貪の弁當ひらく花の陰 季吟

これ京師にての句なり、万葉記及四條川原の畫卷にあはせ見るべし、

〔增補江戸總鹿子名所大全六〕諸職名匠諸商人

食見頓

金龍山

品川 おもだかや 同所 かりがねや

目黒

○

生飯

〔伊呂波字類抄飲食左〕散飯サンハン 三把同

〔饅頭屋本節用集食物左〕生飯サンバ 散飯同

〔釋氏要覽中上食〕出生律云、衆生食、即爲鬼子母也、毘奈耶云、阿利帝母爲ㇾ求ㇾ愛兒、佛爲受三歸五戒、已白ㇾ佛言、從ㇾ今何食、佛言、勿ㇾ憂、於剡部洲有我弟子毎食次、出衆生食施ㇾ汝、皆令飽滿、鈔云、出生、或在等供前後、隨ㇾ情安置、今詳若食、是米麪所成者、方可ㇾ出ㇾ之、或蔬茹不ㇾ用、緣物類不ㇾ食、翻成ㇾ弃也、如愛道經云、出生餅如指甲大、又出生偈云、汝等鬼神衆、我今施汝供、七粒遍十方、一切鬼神共、以生食翻譯此喚傳、

〔秇苑日渉八〕温飯

释氏臨ㇾ食出飯數粒、謂之生飯、傳燈錄曰、智堅禪師喫ㇾ飯次、南泉收生飯、以爲施食於衆生也、衆生指曠野鬼神、及鬼子母等、蓋古人祭食之遺意、而後人奇詭其說耳、

〔壒嚢抄八〕サバヲ取ハ何事ゾ、又其文字色々也、何ヲ可ㇾ爲ㇾ本哉、誠ニ昔ヨリ思々ニ書習シテ不一准、或散飯、或生飯、又三飯、三把ナド書ケリ、先散飯ト書ハ、日食ノ上分ヲ取テ、曠野鬼神ノ分トシ、或

ハ訶利底母ノ食トシ、或ハ魂靈神ノ料ニ充、皆因緣有、普ク諸鬼ニ及スガ故ニ散飯ト名クト云、宋朝ニハ生飯ト書テサンハトヨム、是ヲ出生飯ト云、故ニ宋朝ニハ生ノ字ヲサントト讀也、〇中略出生食トハ、釋尊、鬼子母、訶利帝母曠野鬼等ニ、僧ノ食ヲ分テ與ヨト被仰置タリシカバ、是ヲ其分ニアツル也、然ニ鬼此小飯ヲ得テ多成テ食スレバ、出生ト名ル也、サレバ取事、律ノ法ニハ七粒ニ不過、其故ハ一粒ニ百億ノ功アリ、種ヨリ納取テ飯ニスルマデノ其功如此、是ヲ顧テ勞ク重クスル心也、佛約ノ鬼神ノ食猶如此、況ヤ破戒ノ比丘ノ多食ヲヤ、尤可心得事也、三把ト書事必三度可把也、初ハ三寶ニ供シ、次ニ殘食ヲ汝トシテ誓ヒ給、故ニ不動明王ニ供シ、次ニ訶利底母ニ供スベシト云々、三飯又同義也、サバト云ハ、和ゲテ云詞ナルベシ、

〔安齋隨筆前編十五〕一生飯　生飯或俗に散飯と書ク、是をサバと云也、飯ヲ器に盛たる上に小ク丸めて上に置を云也、是佛家にてする事也、僧徒の飯を食する時、此生飯を取て別器に置て、呪文を唱て訶利帝(天竺ニテ食物ヲ作始メタル人トカヤ云)に供へ祭る、是佛家の習俗也、然るに吾朝廷御飯に生飯を置く事あり、是代々天子佛法を崇敬し玉ふ故、佛家の習俗の移りたる也、(生飯の事、禁秘抄に見えたり、)又神供の御飯にも生飯を置事あり、是も行基、弘法、傳敎、慈覺、智證等の僧本地垂跡の說を造り出してより、神佛混雜する事盛に行はるゝ故、佛家の習俗いつとなく神社へも移りたる也、(齋宮神供生飯の事、左經記に見えたり、)

〔傍廂後篇〕さば

さばは、生飯、散飯、三飯、早飯などかけれど、皆かり文字なり、梵語なればしれがたし、飯を器に盛たる上に、又飯をちひさく丸めて上におくをいふ、佛家にて僧徒の食する時に、先此さばを作りて、別記に置きて、呪文を唱へ、訶利帝へ供ふ、この訶利帝といふは、天竺にて食物を作り始めたる人とかや、佛家のならはしなるを、朝廷にても、佛法御崇敬よりうつりしなり、佛祖統紀、釋氏要覽などに、正食とあるに同じ、壒嚢抄にも鬼神に先供する飯をいふよしあり、論語鄉黨、雖蔬食菜羹瓜

祭必齊如也、注古人飮食、毎レ種各出二少許一、置二之豆間之地一、以祭二先代始爲二飮食一之人一、不レ忘レ本也、禁秘抄に、取二左波一立レ箸、陪膳取二御箸一、折出也云々、後醍醐天皇日中行事に、御さばをとりて、あまがつに入れてたてさせ給ふ、陪膳にてをのこ共をめす云々とあり、朝廷へ入りたるうへに、かしこくも神宮へ移りて、豐受宮御饌殿に左波の壺といふ物あり、穢らはしき事は神官人もしらず、たゞ初飯をわかちて、別器に入れて、祖神を祭る事とのみ思へり、

〔三省錄二飮食〕食は人の天なりといふて、食なければ一日もたちがたきもの也、故に古人は食するごとに、先ヅ食を少しばかりとり分けて、先代飮食をはじめたる神へ備へ祭りしと謂り、今も僧家には素飯(サバ)のめしとて、先ヅ食を少し取わくる事あり、また片田舍の野人は、今も食せざるさきに飯をいたゞきて食するは、古代の素飯の遺意なり、〇下略

〔江家次第七八月〕相撲召合

三四番間供二御膳一、〇中略凡毎レ供可レ取二三把一歟、藏人之外不レ役二供之一、

〔江家次第十七〕立太子事

書二陪膳記一

或幼宮時、以二女房一爲二陪膳一、上髮上二一本髮一、女藏人四人以上傳二供之一、藏人一人居二土器二口於御盤一持參

御受二御三把一、奉二帳中阿末加津一云々、

〔侍中群要三〕取二三把一事

家供二御飯一時、即以二銀御箸一取二三把一、入二蓋返一之、御箸鳴置レ之云々、故公忠右大辨說也、但近代無二此例一、

〔禁秘御抄上〕御膳事

凡御膳、大床子御膳、上古朝夕、近代一度供レ之、朝餉御膳、朝夕夜供皆一度供レ之、此御膳等近代主上不レ著、又只御膳三度是只女房サバヾカリ取レ之、只內々稱二小供御一、御乳母沙汰供第三度所レ著也、大床子御膳、爾ハ時々必

可レ有レ著レ御、其作法、藏人奏二御膳一時、御直衣自二帳後一著二大床子一、〈懸膝著事、東向、〉陪膳人警候、昔正食レ之、近代只立レ箸許也、取二左波一立レ箸、陪膳取二其御箸一、又立二御〈〇御一本作レ別〉一箸一折出也、

〔禁秘御抄階梯上〕按祭食、出生食、皆三把也、以二飯初尾一祭レ之意歟、

〔厨事類記〕御膳

諸宮御方　同女院供御

〈裏書〉女院御方御相折帳〈同例不〉

居二供御御菜一日別二ケ度、〈號二御三把一供御云々〉

〔枕草子十〕さはがしき物

板屋のうへにて、からすのときのさばくふ、

〔枕草子春曙抄十〕ときのさばくふ　未レ勘、但齋(トキ)の產飯(サバ)を、屋根にうちあげしを、あらそひくふをいふにや、

〔語燈錄十五〕齋のさばには、菜をし候べきか、齋の生飯をば屋の上にうちあげ候べきか、

〔狹衣四下〕さがのゐんの御心地、なやましくおぼしめされてなど過にければ、かくこそなどもの給はず、うちはへたる御ときも、御さ。ばばかりとらせたまひつゝ、かをのいもゐばかりにて、阿彌陀佛にむかひ聞えさせ給ふて、〇下略

〔寶物集三〕西坂本ニ觀音院ト申ス所アリ、其程ニ住ケル老女、五寸バカリナル地藏菩薩ヲ設ケテ苧筒(ヲゴケ)ト云物ニ入奉リテ、食ケル物ノ生飯(サバ)ヲ必ズ參ラセケルホドニ、漸ク年積ル程ニ、〇下略

〔左經記〕寬仁四年六月十二日壬辰、早旦束帶參內、主殿寮供口事、〇中略主上取二御散飯一、立二御箸一還入、

長元四年十二月十九日壬戌、參二齋院一、女房云、朝夕御膳散飯等、至二野宮一奉二難良刀自之神一云々、

〔爲房卿記〕康和五年八月十七日甲子、今日有二策命立太子事一、〈今上第一皇子、〇堀河皇子鳥羽、中略、〉次供二朝膳一、〈陪膳大夫被レ奉レ供〉

膳次第、同內裏儀、○中略理髪向御膳宿、○中略藏人平口取御盤二口、居土器参上、陪膳取御三把、一口盛御飯、一口盛御菜、藏人持参臺盤所、女房取之持参御帳內、令供阿末加豆、子細見九條殿記、被時女房勤仕此役、然而有院宣被付男房也、次藏人参、兼取殿上下盤参入如例、本阿末加豆御土器、又被盛御三把、如例、被出御膳宿方、可供此之餘料、

〔源平盛衰記四十五〕內大臣京上被斬附重衡向南都被切幷大地震事

本三位中將重衡卿ハ、○中略東ノ旅ニ下リ上リ、風ニ窄(ヤツ)レ日ニ黑ミテ、アラヌ貌ニシテ衰ヘ給タレ共、道ニ餘ノ人ニハ替テゾ見エ給ケル、暫有ケレバ御食賂出シテ進セタリ、是ヤ此下臈ノ云ナル死粄(シニカフ)トハ只今死スル者ノ、魚鳥不可有トテ、取除サス、散飯(サバ)多(タンヤ)カニ取テ、佛前ニ備テ、其後ハマヒラズ、○下略

〔玉蘂〕承元三年三月廿三日、此日故攝政前太政大臣良經長女有入宮事、○名立子中略余○藤原道家参晝御座、○註略次供、○中略皆供了姬君立箸匕、先匕、次箸、次取最把、入飯於羹鮑食之、○下略

承久二年四月十六日、此日東宮○仲恭始開食魚味、○中略次大夫供御膳、畢退北向、弘長押下、持笏組、進寄御座邊懷笏、略儀先以木御箸取御三把、盛阿末加津土器、自今無供御三把於呵梨底之儀、可供朝餉御三把也、御箸供燒鯛、一箸、次供雉、一箸、○中略院御方重可渡御之由被申之、○中略次供朝餉御膳、儲君御坐御疊上、陪膳別當三位、○註略取御三把供呵梨底、自今日如此二度、於此御所供之、今一度於內裏可供之、○下略

〔年中恒例記正月〕年中御さばの供御、昔は每日參、四膳參也、御生飯をとられて則あがり申也、大草調進之、大草かゝへ申、御祝御料所數多在之し時は、如此每日參也、近年は若州青江ばかり知行の間、每月朔日より外不參しなり、大草入道の說也、只今は節朔は御誕生日計參也、

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一點心の時參樣、○中略又作善の時は、僧達はさばの心にて、ちとちぎりて、右のさらに取置候、いづれも點心同然に候、

屯食

〔京極大雙紙〕食物之式法之事

一さんばの事　總而さんばは取事はうなれども、先れうじに執べからず、總而ばうれいの手向と多分思也、暫思慮あるべし、祝言の雜じやうには取べからず、

〔小笠原流禮儀書〕喰初之次第

一膳の様體は、食の上に生飯を、ちいさくほうしゆのなりににぎりて置、常の如く膳を居るを、養人箸にて生飯をとり、手元の角、皿のきはに置て、扨食をそと三箸くゝめ、汁をもくゝめるなり、但品ばかりなり、其所肝要なり、

〔配酌之法用〕食物作法

生飯取様の事　式の始の時は生飯土器有、其上へ供ずるなり、是飯食を作る神へ祭なり、又法事佛事の時は、羅せつきしもへ供する也、是は佛家ニ而生飯のもんを唱へ、様々の作法有といえども、俗人は只生飯取たるまでにて可然、大形は不及取、

〔陪膳記〕一貴人等の御前にても、飯のさばをば取可申哉之事、大略はとられ候、

〔禮容筆粹五〕喰初之事

男女ともに生れて百廿日めにかならず喰初の祝儀有べし、喰初の親を定め、男子をば男やしない、女子をば女やしなふ也、其様體乳母兒をいだき出候を、喰初の親うけ取、左の膝に置候時膳をすゆる、やしなふ人飯の祭(さば)飯をとりて、飯の向ふの隅に置、其後三はしくゝめ、汁をくゝむる體あるべし、○下略

〔式正秘傳書〕一眞饗膳獻立○中略

御饗膳　本食ノ上ノサバ三ツハ三光ヲ表ス、食盛形ニ、上丸キ内ニ少トガリタルハ、陽ノ食、丸キハ陽ノ食也、サバ一ツヘ、諸神ノ分トシ、二ツハ鬼神及ビ惡靈ヲナダム、土器大重、

〔伊呂波字類抄止疊字〕屯食

〔節用集土言語〕屯食(トンジキ)

〔資治通鑑百九十唐高祖〕武德六年六月戊午、先是前幷州總管劉世讓、除廣州總管、將之官、上問以備邊之策、世讓對曰、突厥比數爲寇、良以馬邑爲之中頓故也、中頓者、謂中道有城有糧、可以頓食也、置食之所曰頓、唐人多言置頓、

〔藻鹽草十九食物〕飯

とんじき 屯食とかく、つゝみ飯と云もの、下臈にたぶくいもの也、源氏、

〔倭訓栞前編十八〕とんじき　記錄に屯食と書り、下臈に給ふ飯の名也といへり、唐玄宗紀に、頓食と見え、通雅に頓は是食也、置食之所曰頓といへり、物語にとじきとも書り、源氏爪印に、つゝみいひ也、今の鳥の子と同じといへり、

〔貞丈雜記六飲食〕一屯食と云は、にぎり飯の事也、〇中略強飯を握りかためて、鳥の玉子の如く丸く少長くしたるを云也、今も公家方にては握食をどんじきといふ由、京都の人物語せり、

頭註、屯ノ字、アツムルトヨム、飯ヲ握リアツメタル也、

〔類聚名物考飲食四〕屯食　どんじき

案に、屯は字書に徒孫切、音豚、聚也、漢律勒兵而守曰屯、說文本屯豐字、假借爲屯聚之屯と見えしによれば、聚(アツマル)アツム字の意にて一聚の食といふ、一村々々有をいふ歟、今江戸の御側に、御成の時、御配りとて辨當を賜ふ、少しの飯を盛分たるものなれば、是等の意なるべしと思ふに、又大慧書をみれば、呼幾枚杜撰長老來、與一頓飯喫却了、敎他恣意亂說と有は、一頓飯とは、一膳の飯といふにおなじ、字書を考ふるに、頓都困切、增韻又貯也、又宿食所也、次也、又食一次也とも見え、又文字解詁には、積食曰頓ともあり、是等の注によるに、食一次也と有とぞ、よく此意にあたりて、一度の飯といふが如し、六書正譌には、頓別作鈍非也とも見ゆれば、鈍頓を俗には通はし用ひしなれば、又省て屯とも書しなるべし、此二意にて大底心得らるゝことなり、

〔類聚名物考飮食一〕屯食　どんじき

宗固問、鳥子、つゝみ飯、大かた下ざまへ給ふ物に候歟、今も葉につゝみて、飯など給ふこと、東武にもあり、屯食は庭上にたむろせる人に給ふ心歟、鳥のことといふも、今云は、餅のよくつかざるをいふにや、むすびたる形を鳥の卵に見たてたるにや、

胤相答、屯食裹飯下ざまへ給ふ料の物と被存候、しかし屯食は指る所廣き名にて候歟、〇中略殿上記云、飯百櫃酒百缶中屯、食百具、一具中取一脚、各置中折櫃十合、就中二合菓子、二合鮮物、二合干物、二合甘鹽魚、一合鹽梅、一合土器箸、

屯食之事、說々有之候へども、此文にて其體よく相見え申候歟、盛屯食、荒屯食など中は、飾樣の名と相見え申候、和屯食と申事も有之候歟、盛屯食と同事の樣に被存候、庭上に百具二百具も並べ立るより屯食の名を得たるにやと被存候、庭上に屯する人に賜る故の御說も、本據なくては如何にて候歟、猶承度候、

　俊明案るに、盛屯食は、今云木かたなどにてうちぬきたるの類歟、荒はかたなくもるにや、和は和採の意にて色など変れる歟、若又荒と同じき歟、盛は鳥子とおなじく、にぎり飯にや、

〔松屋筆記十二〕屯食

屯食は、どんじきとも、どしきとも、濁てよむべき事也、〇中略屯はアツムルと訓字也、食はイヒ也、飯を屯たる義にて、今のにぎり飯の事をいふ、公家にては、今もにぎりめしをドンジキといへり、

〔松屋筆記六十六〕屯食

頭書　輿曰、屯食ハ頓食ニテ、屯ト頓ト相通ズ、今ノ辨當ノコト也、

〔玉函叢說三〕屯食の事

屯食の事くはしくかきたる物を見ず、たゞ顯俊朝臣の記にて、順德院のいまだ春宮のほど、御

元服せさせ給ひし時の式の中に、屯食百具、南庭の東西に舁立とあるすへに、其體謂盛屯食者、盛筥居二階白木棚、荒屯食之樣、人々頗成不審歟、先例又無所見人者、只以短冊下行云々、在違例歟、仍且盛屯食許舁立之、可為例歟と注せり、後花山院相國の記、正元元年、東京御元服の條に、屯食百具、分置版位東西、南北行、坊舍人白丁狩衣等、自東西中門南北戸運入之、而今日自東中門舁之、自南庭渡西、尤奇異也、和屯食在前、荒屯食在後、而今日荒屯食都不見、人々不知具體、且承元如此云々、各調進、人々以短冊給諸司云々、もとはもりとじきを取に立て、荒屯食をば後に立る事なるに、此頃すでに、あらとじきのこともわきまへたる人なくて、短冊にかきて下行せしめけるなり、○中略また考ふれば、いましめとりなどに、二重の臺とて龜甲形の臺の雲がたすかしたる高欄つけて、足も龜甲形の折櫃の樣なるに、立さまにすみ形をゑりて、した臺とて、すこし大きなるを、是もうへのさまに龜甲形ゑりたる高欄をつけて、足は花足なり、さてうへなる臺の高欄のうちに、龜甲形の筥を置て、其筥に折立して、餅をだいにてうへにくだ物を盛て、床の上に二具置事のあるなり、○註略又ふるき十二支の歌合の繪にも、此二重の臺の下臺なきを、酒宴の座にすえたるを書き、又保元の軍の繪卷物の中に、是も下臺はなくて四方なるを、酒宴の所に居たるをかけり、是等をもてみれば、此二重の臺もふるくよりありし物也、○中略此物かくふるき繪にも見えながら、古しへ何といひし物といふ事をしりたる人なし、思ふに是その用は、食物を屯也、其體は筥に盛て二階の臺に置、顯俊朝臣の記にあひ、且幾具といふに叶ひぬ、其上いにしへも、御賀隆房が安元の御賀の記、獻物百捧、中門よりこのみなみのあきに立、屯食百荷おなじきちらしひんがしの庭にたつと見ゆ、皇子御降誕中右記、元永二年、皇子御降誕、五夜七夜、屯食を中門の外に舁立といふことあり、帝東宮の御元服にも○註略用ゐられ、親王以下の元服資長朝臣久安五年の記に、左大臣の息元服雜事の内に、凡食盛十五具、荒十具とありて、末に屯食廿具、兼日召御座、今夕分賜之膳部、雜色、大夫侍給、雜色方、御厩、主殿、前裝作、釜殿、牛飼、政所、大殿大夫、已上件所々相針分、又女御后の家、玉葉に、承元三年三月十三日、故攝政前太政大臣長女有入宮とある條の末に、屯食分給所々とあり、台記、嘉永元年、立后雜事の中に、屯食六十具盛卅具荒卅具日別廿具盛十具荒十具ト有五節の姫君いだせし家雜要抄、五節雜事の中に、屯食十一具、凡人の賀台記別記、久安三年、知足院殿の七十の算賀の事をしるせし中に、小舍入所、御厩、政所、御車副、政所法師、已上屯食一、屯食卅具、盛廿具と見ゆ、又一の

人の春日詣、台記、一の人の春日詣の中に、屯食十七具、餘分二具、支配御車副八人二具、牛飼二人一具、神馬十人二具、神寶所仕丁十六人三具、物佚仕丁七人二具、居飼廿四人二具とみゆ、などにも此物を用うる事、日記どもにあれば、むことりの所あらはしには、まして古しへは、是をさる方に用ひしかば、すべてさるべき悦どもにはもちゐしなるべけれど、家々の日記も公樣の事をむねとかきて、家なる事は洩する事常なれば、載ざるにて、用ゐざるにはあらぬ事しるべし、是等合せみれば、今の二重の臺の盛ものぞ、古くよりいひし屯食なる事うたがひなし、又それが中に、荒屯食といへるは、承元の比は別して器などまでもかはるとやいひあへりけん、顯俊朝臣も盛屯食の樣をかゝれしにも、盛樣をばかゝずして器のみをかゝれき、考ふるに、類聚雜要抄に、保延の仁和寺競馬行幸の御膳等の事をしるせし末に、殿下の前の物の中に、盛菓子六種とありて、大臣の前の物には交菓子一杯と有、一種の菓子も交菓子と杯に盛なれど、一種もるなるを盛菓子といふなるは、古きならはしのことば也けり、かゝれば盛屯食とは、一種をもりたるをいひ、荒屯食とは、種々の物をませ盛たるをいひたりとはしりぬ、まことに一種なるはうるはしくもるなめり、されば小き屯食ともいへり、種々なるは、物のかたちおなじからねば、盛たる姿あら〳〵しければ、あら屯食とはいふなるべし、〇中略彼ふるき繪の酒宴の坐なる屯食どもは交盛たる也き、これぞ荒屯食にはありける、〇註略今二重の臺といへるは、五色の餅をむねとはもれど、うへに昆布勝栗などやうの物を盛て、盛りとめには梨子をしくを上にして置なれば、かの荒屯食也、また手かけ箸初の臺などいへる、二重の臺のやうにて、ややちぬさきに稻毛盛式は、そぎもり折もりなどにして、うへに長きのし蚫を五枚計りはさみて、色うへはかざりにて、下は一色盛りたれば、こは盛り屯食とやいふべからん、なれどもうへなるのしは、もはらの事にて、下は何をもすれば、あらししきにやつくべき、〇註略さは今は盛屯食はなくて、荒屯食のみなり、ふるき繪の二の屯食も、荒屯食なれば、承元のころも、荒屯食のみ

にや有けん、さるを器の樣に思ひつるより、荒屯食を盛屯食と心得たるもしるべからず、〇中略かく書付しほどに、上總の國にては、今も此物をとんじきといふと人のいへりき、げにふるき詞は、ひなにのこりたるぞおほき、

〔新儀式 四臨時〕奉賀天皇御算事

可奉賀天皇御算之年、〇中略庭中東西相分立屯物酒食、延喜十六年有此屯食、諸大夫著座之次、左右近衞府率近衞等、開長樂永安兩門、以官史生各二人、率左右外衞舍人參入、自兩門運出庭中酒食、於中衞分給所々、即又閉兩門云々、

天皇奉賀上皇御算事

前一二年先定行事人、〇中略諸衞舍人持屯物退出、屯物未御之前、立流水東庭也、召使院司須給之、

〔新儀式 五臨時〕皇太子加元服事

皇太子將加元服、〇中略先是早朝坊司南庭版位、以南東西分立屯食百具、〇中略六衞府舍人等參入撤屯食等、官使檢非違使等、於中隔行事、須賜諸司諸陣所々、

〔西宮記〕一皇太子元服

可給屯食諸司所々　官三、盛一、荒二、外記二、盛一、荒一、内記一、荒　左近陣二、盛一、荒一、右近陣二、盛一、荒一、左兵衞陣一、盛　右兵衞陣一、盛　左衞門陣一、盛　右衞門陣一、盛　侍從所一、荒　御書所一、荒　一本御書所一、荒　内豎所二、荒　校書殿一、荒　畫所一、荒　作物所一、荒　上御厨子所一、荒　下御厨子所一、荒　進物所一、盛　内侍所一、盛　掃部女官一、荒　主殿女官一、荒　御匣殿女官一、荒　長女一、荒　御厠人一、荒　神祇官一、荒　中務所一、荒　式部省一、荒　治部省一、荒　民部省一、荒　兵部省一、荒　刑部省一、荒　大藏省一、荒　宮内省一、荒　監物一、荒　勘解由使一、荒　陰陽寮一、荒　圖書寮一、荒　縫殿寮一、荒　内匠寮一、荒　内藏寮二、荒　典藥寮一、荒　大炊寮一、荒　大學寮一、荒　掃部寮二、荒　主殿寮二、荒　主計寮一、荒　主税寮一、荒　大膳職一、荒　左馬寮一、荒　右馬寮一、荒　兵庫寮一、荒　雅樂寮一、荒　修理職三、荒　木工寮二、荒　彈正臺一、荒　大舍人寮一、荒　内舍人所一、荒　左京職一、荒　右京

職一、荒 主水司一、荒 内膳司一、荒 隼人司一、荒 釆女町一、荒 薬殿一、荒 北堂一、盛 南堂一、盛 明法堂一、荒 算堂一、荒 勸學院一、盛 奬學院一、荒 學館院一、荒 侍從厨家一、荒 官厨家一、荒 織部司一、荒 主鎰鈴一、荒 大歌所一、荒 内教坊一、荒 糸所一、荒 内御書所一、荒 樂所一、荒 皇太后宮職一、荒 瀧口一、荒

天元五年二月十九日　合八十三所、九十五具、盛十三 荒八十三

〔西宮記臨時九〕親王元服

加冠依召著御前座、〇註略、埋髪給祿、〇註略、奉出物、〇註略、又召御前、〇註略、宜陽殿西廂設饗、春興殿西庭立屯食十三具、給祿男女、或本家設、内藏寮備酒饌、賜王卿殿上、本家獻物、王家已下所分執、入自北廊立御前、重行、人少召内豎、屯食所々撿非違使分行、〇下略

〔類聚雜要抄三五節雜事〕内大臣令五節進給定文、關白忠通〇忠

一饗　殿上卅四前〇中略　女房衝重、小歌料衝重十前、屯食、大破子、

〔九暦〕天暦二年二月廿日、寺座主領朝調屯食二具送之、即分送東西及常行三昧師達、

〔日本紀略四村上〕天德元年四月廿二日己卯、女御安子於藤壺賀右大臣〇藤原師輔五十算、天皇渡御、右大臣以下諸卿有飲宴之禮賀算事、〇中略以屯食給諸陣所々、

〔小右記〕寛弘二年三月廿七日乙亥、今上男一親王七歳御對面、女一親王著裳日也、〇中略今日所々饗饌鈍食等云々、先例鈍食列立南殿前、又諸卿著宜陽殿饗、而無其事、至鈍食於西方頒行所々云々、

〔中右記〕元永二年六月二日丁丑、御產五夜也、〇中略宮司祿、今夜院所被行也、〇中略屯食舁立中門外、

四日己卯、今夕七夜也、〇中略今夜之事、公家所被行也、〇中略饗體三ヶ夜只同樣也、〇註略屯食舁立中門外、

〔兵範記〕久安五年十月一日己酉、依召未明參入宇治殿、仰云、左府〇藤原頼長若君今月可加首服、〇中略

屯食盛十具、荒十具、

〔空穗物語藏開上〕かくて御うぶやしなひの三日の夜は、左大將殿し給、○中略とじき十ぐばかりにて、碁てのせに百くわんなんありける、

〔空穗物語嵯峨の院二〕かゝるほどに、源中納言殿より、ひはりご、たゞのわりご、とじきなどいとおほう有、御まへどもにまいる、人々にもたぶ、

〔源氏物語一桐壺〕このきみ○源氏の御わらはすがた、いとかへまうくおぼせど、十二にて御元服し給、○中略その日の御まへのおりびつもの、こ物など右大辨なんうけたまはりて、つかうまつらせける、どんじき、ろくのからびつどもなど、ところせきまで、春宮の御元服のおりにもかずまされり、

〔河海抄一桐壺〕どむじきろくのからひつ　屯食つゝみいひといふ物也、下臈に給ふ飯也、○中略

屯食事　延長七年二月十六日、當代源氏二人元服、○中略深更大臣以下給祿、兩源氏宅各調屯食廿具、令分諸陣所々、天慶三年親王元服日屯食事、內藏寮十具、穀倉院十具以上大臣仰之調也、衞門府五具、督仰之調、左馬寮五具、御監仰之調、別宜南殿假位東其春興殿西、立辛櫃十合、件等物、有宣旨自長樂門出入、上卿仰辨、官分給所々、夫二人勾當其事、仰撿非違使令給、辨官三、太政官二、左右近衞三、左右兵衞二、左右衞門二、藏人所二、內記所一、藥殿一、畫所一、內竪所一、校書所一、作物所一、內侍所四、或采女一、內教坊一、糸所一、御匣殿一、

〔源氏物語四十九寄生〕その曉におとこにてむまれ給へるを、宮もいとかひあるさまにて、うれしくおぼしたり、○中略五日の夜大將殿よりとんじき五十具、碁てのせに、わうばんなどはよのつねのやうにて、○下略

〔河海抄十八寄生〕五日のよは、大將殿よりとんじき五十具、○中略

天曆四年閏五月五日、此日自中宮給産餉息所前、衝重廿枚、面打敷等蟬翼、有銀筥箸上洲濱等、酒壺具如例、有男女房饗、各用朱臺盤、荒飩食十具、(中略)九條右丞相記同記曰、當第七夜姫宮政所設饗饌、息所

御膳衝重廿前、〇中略又親王公卿廿前、毎前饗打敷四枚、基手五十貫、飩食五具、〇冷泉院御誕生記也

〔台記別記〕久安三年三月廿八日辛卯、入道殿御賀、〇藤原忠實、七十賀頼長父、雜事、〇中略

一饗〇中略

小舍人所　政所　御厩　御車副　政所法師

已上屯食。

盛。廿具　荒。十具

一屯食卅具　殿下御庄々

仁平三年八月八日乙丑、於土御門定春日詣雜事、〇中略

一佐保殿御裝束饗

廿一日〇中略屯食十五具　福井御庄三具　多田御庄三具　弘井御庄三具　椋橋東御庄四具

岡尾御庄二具

〔安元御賀記〕安元二年としのついでひのえさる彌生のはじめの四日、〇中略今年太上天皇〇後白河いそぢに滿たまふによりて、我きみ〇高倉の御賀を奉らせ給ふなりけり、其日の曉、法住寺の南どのに行幸あり、〇中略是よりさきに獻物百捧、中門よりとの南のわきにたつ、屯食百荷おなじきらうの東の庭にたつ、〇下略

〔玉葉〕承久二年四月十六日、此日東宮〇順德皇子仲恭始聞食魚味、〇中略

屯食事　合卅具、自院廳召出納所獻、渡本宮廳、今分給之、分配所々、

御膳宿　女官等　進物等番衆

已上盛。屯。食。

主膳監　主殿寮　御藏小舍人　召使　進物所舍人　廳直　釜殿仕丁　大番仕丁

巳下荒。屯。食。

此外院御方進物所幷廳下部、釜殿仕丁等分、給之、

〔東宮御元服部類記〕元德元年十二月、御入内日同廿七日、御加冠日同廿八日庚戌、〇中略

一屯食百具、盛屯食十五具、荒屯食八十五具、十五具前右大臣、盛三具、十五具右大將、盛三具、十五具堀川大納言、同十具花山院大納言、盛二具、十具左衛門督、同十具別當、盛一具、十具中宮權大夫、同十五具別納所、今度前右府、右大將、中宮權大夫之外、不調獻之云々、

〔倭訓栞中編十五都〕つゝみいひ　包飯の義、記錄に屯食といふ是也といへり、儀式帳には裹飯と見えれり、

〔莊子三大宗師〕子輿與子桑友、而霖雨十日、子輿曰、子桑殆病矣、裹。飯。而往食之、

〔類聚名物考飮食一〕裹飯　つゝみいひ

つゝみ飯調樣は、所見を不得候へども、葉につゝみ候事、式にもほゞ所見候へば、東武の御作法同樣之事たるべく被奉存候、

〔皇大神宮儀式帳〕一年中三節祭時、供給儲備幷勞作雜器事、

合貳仟肆百參拾玖具、〇中略裹飯仟貳佰十五裹、

齋内親王御膳二具、〇中略裹飯四百裹、已上六月祭之、

齋内親王御膳二具、〇中略裹飯四百裹、已上九月祭之、十二月祭如六月祭之、

〔大神宮儀式解二十〕裹飯は都々美伊比とよむべし、右官人已上の徒已下鳥子名等の中、長なるものは右折櫃、いやしきものには、櫃にも筥にも不盛て、柏に飯をつゝみて充るなるべし、今世御田祭の時御田作丁の料の柏包飯とひとしきものならん、貞觀二年記五月櫃飯四十合、筥飯五百合、裹飯一万六千九百六十枚、大炊式松尾祭料云々、裹飯百廿口と見ゆ、

團飯

〔止由氣宮儀式帳〕一年中三節祭時供給儲備事

合貳仟肆佰參拾玖具、〇中略裹飯千二百餘、〇中略

齋內親王御膳二具、〇中略裹飯四百裹、已上六月祭之、

齋內親王御膳二具、〇中略裹飯四百裹、已上九月祭之、又十二月祭如六月祭之、

〔延喜式三十五大炊〕松尾祭料

米二石九斗二升八合一石四斗二升八合糗六斛、折櫃飯五合、大笥卅三合、裹飯百廿口料、一石五斗百度料、

〔新儀式四臨時〕野行幸事

又給王卿以下等大炊寮調裹飯

〔三代實錄四清和〕貞觀二年五月十一日庚申、天皇及皇太夫人以米六百斛、〇中略櫃飯四十合、笥飯五百合、裹飯一萬六千九百六十枚、〇中略施僧尼優婆塞優婆夷、及隱居飢窮之輩二萬九千六百七十四人、以助修淳和太后齋會也、

〔台記別記〕仁平三年八月八日乙丑、於土御門定春日詣雜事、〇中略

一佐保殿御裝束饗

二十一日、〇中略裹飯千果、五位御庄百果、　侍從池三百果　猪熊御庄三百果　百垣御庄三百果

〔大和本草四造釀〕燒飯ヤキイヒ。　今案ニ飯ヲ摶テ爲丸、如鴨子大、薄ク押シ扁メ、加之炭火上而燒之、微シ焦而色變ズルヲ爲度、熱時食之、温中補胃、除水濕、止泄痢、病人宜食、雖燒炙之物不令人渴、或熱湯熱茶ヲカケテ食スモヨシ、ヤキ過シコゲコハキハ消化シガタシ、不可食、卻害人、

〔秇苑日涉八〕諸食團飯

團充旅食者、謂之摶飯、〇此云須備〇檳〇　呂氏春秋愼大覽曰、襄子方食摶飯有憂色、禮記曲禮曰、毋摶飯、釋文曰、摶徒端反、翻譯名義集曰、段食古譯經律、皆名摶食、說文摶圜也、禮云、無摶食、通俗文、手團曰摶、梁溪漫

鳥子

志曰、滕達道口占盜犬辭曰、搏飯引來、猶掉二續貂之尾一、持レ刀擊去、雖レ回二顧兎之頭一、搏亦作レ團、太平廣記曰、就レ婢乞レ食、團レ飯授レ之、頓造二二升一、説岳全傳曰、那些二軍士長々帶一了團飯一走路、熙謂、今人造二飯團一用二脱子一、印爲二正方角一、俗云二幾利飯一、宜レ呼爲二角飯一、韓愈會合聯句詩、剽レ苦弔二斑林一、角レ飯餌二沈冢一、角飯蓋筒飯、楚人五日以レ筒貯レ米、祭二屈原一故事、今假二用其字一、

〔守貞漫稿 後集食類 一〕握飯 ニギリメシ、古ハドンジキト云、屯食也、今俗、或ハムスビト云、本女詞也、

今世ハ掌ニ鹽水ヲ付テ握レ之、三都トモ形定ナシト雖ドモ、京坂ハ俵形ニ製シ、表ニ黒胡麻ヲ少シ蒔モノアリ、江戸ニテハ、圓形或ハ三角等徑一寸五分許、厚サ五六分ニスルモノ多シ、胡麻ヲ用フルコト稀也、多クハ握テ後ニ炙レ之モアリ、江戸今製掌ニ握リ製シ、或ハ木形ヲ以テ押シ製ス、

又江戸芝居觀者ノ中食ニ專ラ握リ飯ヲ用フルヲ例トス、炙製ニシテ、蒟蒻燒豆腐、芋、蒲鉾、玉子燒等ヲ合ス、

江戸吉町万久ト云店ニテ製レ之賣ル、名附テ幕ノ内ト云、芝居小茶屋ニハ自家ニ不レ製レ之、万久ヨリ取テ觀者ニ賣ルモアリ、今ハ芝居淺草ニ遷ルトイヘドモ、尙吉町万久ノ幕ノ内店存セリ、芝居堺町ニ在リシ比ヨリモ、芝居用ノミニ非ズ、病氣見舞ニ贈リ物トシ、或ハ儉ノ他行ニ辨當ニ用レ之、其折入一人分百文也、

〔三省錄 後編飮食 二〕むかし大猷院樣 ○徳川家光 の御代、○中略 阿部對州は、燒飯を紙につゝみて持參あり、御晝食にめしあげられし、そのつゝみ紙の皺をのばし、その紙につきし飯をひろひてこれを給(たべ)られ、其跡にて鼻をかみなどせられしを見しものありしとぞ、夜譚隨筆

〔類聚名物考 飮食 一〕鳥子

年中記 天文六年九月 紀公光記

一御うぶたての事 ○圖略

御はこ物をかたと同じく入て、上に鳥の子をにぎりて、三日には三、五日には五、七日には七ツ置也、

折のせい口一尺貳寸、足は三あし、かはの高サ四寸口傳有、
右武家御うぶたて御膳之由に候、如此所見候へば、。。烏子はたゞ强飯をむすびたると存候、說々可有之、とくとは得考不申候、

古事類苑

飲食部六

粥 餗 [餅入]

粥ハ、カユト云フ、或ハ炊キ湯ノ義ナリト云ヒ、或ハ濃湯ノ義ナリトモ云ヒテ詳ナラズ、粥ヲ大別シテ汁粥堅粥ノ二類トス、汁粥ハ蓋シ堅粥ニ比シテ其汁多キニ由リテ名ヅク、古ヘ飯ト云ヘルハ、米ヲ甑ニテ蒸シ熟セシメタルヲ謂ヒ、今ノ飯ハ即チ堅粥ニテ、今ノ粥ハ即チ汁粥ナリト云フ、粥ニハ又白粥、茶粥、赤小豆粥、豆粥、粟粥、蕎麥粥、蔬粥、薯蕷粥、栗粥、橡粥、五味粥、七種粥、紅糟粥、紅調粥、尾花粥等ノ別アリ、白粥ハ普通ノ粥ニテ、茶粥、赤小豆粥等ニ對シテ、其色白キニ因レリ、茶粥トハ、茶ヲ以テ煮熟シタルモノニテ、京都、大阪、奈良等ニテハ、日常之ヲ食ス、赤小豆粥ハ、米ニ赤小豆ヲ和シテ煮熟シタルモノニテ、正月十五日ニハ必ズ之ヲ作リ、移徙ニモ亦之ヲ作ル、薯蕷粥ハ、薯蕷ヲ味煎、或ハ甘葛煎ニテ煎タルモノニテ、古ヘノ饗宴ニハ、常ニ之ヲ用キタリ、七種粥ハ米、粟、黍、稗等ノ七種ヲ和煮シタルモノニテ、正月七日、又ハ同十十五日ニ專ラ之ヲ食ス、紅糟粥ハ十二月八日之ヲ食ス、紅糟粥ハ即チ赤小豆粥ナリト云ヒ、或ハ然ラズトモ云フ、尾花粥ハ八月朔日之ヲ食ス、或ハ薄色ノ粥ナリト云ヒ、或ハ薄ノ穗ヲ黑燒ニシテ粥ニ雜ヘタルナリトモ云フ、

餗ハコナガキト云フ、又糝トモ書ケリ、コナガキハ粉菜搔ニテ、米粉ヲ以テ菜羹ニ搔雜ヘタルヲ云ヒ、又ミソウヅトモ云フ、後ニ謂ユル增水即チ是ナリト云フ、增水ハ、又雜炊、雜水トモ

名稱

書ケリ、

〔新撰字鏡食〕饘檀厚粥也、同諸延反、平、加由、　餬餰䬯三形同、恩部反、平、饘也、寄食也、加由、又阿佐利波牟、又毛良比波无、

〔倭名類聚抄十六水漿〕粥　唐韻云、饘諸延反、和名加太賀由、厚粥也、四聲字苑云、周人呼粥也、粥之叔反、和名之留加由、薄糜也、

〔箋注倭名類聚抄四水漿〕按説文云、饘糜也、周謂之饘、則此呼粥下脱為饘二字、或呼粥疑呼饘之誤、下總本無呼粥下也字、按禮記檀弓正義云、厚曰饘、希曰粥、與粥薄糜也合、釋名、糜煮米使糜爛也、粥濯於糜粥々然也、説文、鬻鍵也、徐鉉曰、今俗作粥、説文又云、糜糝也、

〔類聚名義抄七米〕糜或糜、靡為反、カユ、吳音微、　粖粖糕柔粜俗五　粥音祝、シルカユ、又音育、

〔段注説文解字五下〕饘糜也米部曰、糜糝也、糝以米和羹也、按以米和羹者鼎實也、故正考父鼎銘曰、饘於是、粥於是、以餬余口、詳鬻部、　从食亶聲、諸延切、十四部、周謂之饘、宋衛謂之飯、此五字各本作宋謂之餬四字、今依檀弓音義、初學記正、餰者饘之或字、見鬻部、去虔切、一人妄謂餰饘同字、故於此改餰為餬耳、

〔段注説文解字七上〕糜糝糜也、各本無糜字、淺人所刪、今補、以米和羹謂之糝、專用米粒為之謂之糝糜、亦謂之鬻、亦謂之饘、食部曰、饘糜也、釋名曰、糜煮米使糜爛也、粥淖於糜、粥々然也、引伸為糜爛字、从米麻聲、靡為切、古音在十七部、　黄帝初教作糜、各本無此六字、今依韵會所據鍇本補、初學記、藝文類聚、北堂書鈔、皆引周書、黄帝始亨穀為粥、此記化益作井、揮作弓、奚仲造車之例、

〔伊呂波字類抄加飲食〕粥カユ、亦シルカユ、　饔　饘亦作飦　糜已上同　饘カタカユ

〔下學集中飲食〕粥カユ

〔易林本節用集加食服〕粥カユ　饘同　糜同

〔倭爾雅六飲食〕粥カユ糜鬻並同

〔日本釋名下飲食〕粥カユ　かしぐ湯也、米をかしぎて湯にする也、

〔東雅十二飲食〕粥カユ　倭名鈔に、唐韻に饘は厚粥也といふはカタカユ、四聲字苑に粥は薄糜也といふはシルカユ也と注せり、カユとは濃湯(カユ)也、白飲をコミヅといふが如し、コと云ひカといふは轉語也、濃湯といひしは、猶今俗に重湯といふが如くなる也、カタカユとは煮米作糜もの、厚くして

堅きをいふ也、シルカユとは、其薄くして汁の如くなるをいふ也、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕粥音竹 饘和名加太賀由 粥倭名之留加由 酏俗云於毛由

本綱、煑米爲糜、使糜爛也、粥濁於糜、育々然也、漢書注、黃帝始烹穀爲粥、其厚曰饘、薄曰酏、毛氏曰、粥字从弓、象氣之形、與弓字不同、今皆作弓矣、

按粥宜新米、如古米不粘滑也、又粗碎篩去粉者曰破粥、是益於病人、本草所載諸粥甚多、不悉記、

〔倭訓栞 前編 加 六〕かゆ　倭名抄に饘をかたがゆ、粥をしるがゆ、署預粥をいもがゆとよめり、糜はうすかゆ也、炊(カシユ)湯の義成べし、鶉目飯蓑眼粥といふ事、新猿樂記に見えたり、堅粥といふ事、江次第に見えて、是今時の飯也、糝粥はわりのかゆ也、又芋粥、宇治拾遺に見えて、大將あるじにも是あり、まさすけに見えたり、正月の粥は禁裏にみそうがゆあり、世風記に、正月十五日煑小豆粥、爲天狗祭、庭中案上、則其粥凝時、向東方再拜長跪服之、終年無疫氣と見ゆ、伊勢二所大神宮に奉りし事も、儀式帳に見えたり、

〔飯粥考〕粥は少穀多水を烹るの名也、これに味噌を加へたるを曾水といふ、粥の類いとおほかり、

ヲナハノ粥　白粥　温糟粥　豆粥　粟粥　茶粥　しる粥　とちのかゆ　蔬粥

〔松の落葉 四〕粥

むかしの物語ぶみに、かゆといふことのあまた見えたるを、今の世の粥とおもひてはことたがひぬべし、江家次第七の卷解齋のくだりに、藏人供御粥、堅粥也、高盛之、と見え、又立御箸粥上入御とあるにておもふべし、粥といふは今の飯なり、むかし飯といへるは、こしきにてむしたるものにて、今の世にいはゆるこはいひのことぞ、

〔秇苑日涉 八〕粥

凡諸穀蒸者曰飯、煑者曰粥、故周書曰、黃帝始蒸穀爲飯、煑穀爲粥、此方人古皆作蒸飯、故呼今煑飯爲

硬粥(カタカユ)、今粥爲汁粥、而饘粥糜餬、諸書多通用、博雅曰、飦餰、粘䊗、粖粥糈糜、𩞯糬、饘也、其它字書所載鬻、鬻、粦、餰、糒、糗、粢、糒等字、經史並無所見、大抵分言之、則厚者曰饘、曰糜、淖者曰粥、粥之薄者曰酏、酏飲粥也、此云於毛湯、或云於爾波、禮記檀弓曰、饘粥之食、陸德明釋文曰、饘本文作飦、之然反、說文曰、糜也周謂之饘、宋衞謂之餰、粥之六反、又音育、字林云、淖糜也、疏曰、厚曰饘、希曰粥、

〔守貞漫稿後集食類一〕粥　其炊法、飯ヨリ水ヲ甚ダ多クシ、柔カナル者也、今世右ノ水ヲ多クシ炊キタルヲ白粥ト云、是茶ガユニ對ス言也、茶ガユハ專ラ冷飯ニ煎茶ヲ多クシ、鹽ヲ加ヘ再炊スルモノ也、白糜ニハ鹽ヲ加ヘズ、

江戸ハ常ニ粥ヲ炊カズ、幼年ヨリ馴ザルガ故ニ、衆人好之人甚ダ稀也、京坂ハ前ニ云如ク、午炊ヲ專トシ、冬朝冷飯ヲ食シ難キヲ以テ、茶ガユ等ニスル也、强ニ客ノミニ非ズ、茶ガユニハサツマ芋等ヲ加フコトモアリ、

正月七日ハ、三都トモニ七草粥、十五日ハ小豆糜也、京坂アヅキガユニハ鹽ヲ加ヘ炊キ食ス、江戸ハ鹽ヲ加ヘズ、炊後專ラ霜糖ヲ加ヘ食ス、是常ニ粥ヲ食シ馴ザルノ故ニ、糖味ヲ假テ食之也、

〔令義解一職員〕主水司

正一人掌樽、水、饘、粥、謂稠糜曰饘、稀糜曰粥、及氷室事、

〔令義解一後宮職員〕水司

尙水一人掌進漿水、謂飦汁雜粥之類也、爲漿也、雜粥之事、

〔延喜式二十六主税〕凡諸國金光明寺安居者、〇中略日米各六升四合、飯料二升、〇饘粥四合、雜餅四升、

〔延喜式四十主水〕神今食祭解齋御粥料新嘗會亦同

鮑二斤、堅魚八兩、和布一斤、鹽五合、堝二口、

右自內膳司受之供奉、但米用旦供內、

〔江家次第 六月七〕解齋〇今食神事

次藏人供御粥 堅粥也、高盛之、

〔江家次第 佛事十三〕千僧御讀經事

一行道次引粥事 主水司、於南角給之、

〔類聚符宣抄 三〕太政官符、東海東山北陸山陰山陽南海等道諸國司、令臥疫之日、治身及禁食物等事漆條、

一粥。饘。并煎飯粟等汁、溫冷任意、可用好之、〇中略 若成赤白痢者、〇中略 糯糒粳糒以湯。饘。食之、〇中略

以前四月已來、京及畿內悉臥疫病、多有死亡、明知諸國佰姓亦遭此患、仍條此狀、國傳送之、〇中略 其國司巡行部內、告示百姓、若無粥饘等料者、國量宜賑給官物、具狀申送、今便以官印印之、符到奉行、

正四位下行右大辨紀朝臣〇男人　從六位下守右大史勳十一等壬生使主、

天平九年六月廿六日

〔東大寺正倉院文書 三十七〕淡路國天平十年正稅帳

正月十四日讀經貳部 金光明經四卷、最勝王經十卷、供養雜用料充稻參拾肆束玖把捌分、飯料米參斗貳升充稻陸束肆把、粥。料米肆升貳合、充稻捌把肆分、饘。料米漆合充稻壹把肆分、

〔源氏物語 四夕顏〕ことさらに人くまじきかくれ家もとめたるなり、さらに心より外にもらすなとくちがためさせたまふ、御かゆ。など、いそぎまいらせたれど、とりつぐ御まかなひうちあはず、〇下略

〔源氏物語 六末摘花〕やがてかへり參りぬべう侍るといそがしげなれば、さらばもろともにとて、御かゆこはいひめして、まらうどにもまいり給て、引つゞけたれど、ひとつに奉りて、猶いとねぶたげなりととがめ出て、かくい給ことおほかりとぞうらみ聞え給ふ、

〔雅言集覽加十八〕かゆこはいひ　雅望考ルニ、カユコハイヒハ、カタガユヲイヘルナルベシ、カユトコハイヒト二物ニテハアラジ、

炊法

〔料理調法集飯粥〕粥

一米一升に、水七升五合にて煮候へば、加減よき也、能にへ候時、なべの底ニおきを付置候てよし、

〔日用助食竈の賑ひ〕白粥の焚法

關東にて白かゆは味なきものとて、食する人まれなり、つら〳〵考るに、畿内邊の焚かたとは大ひに違へり、白かゆは焚加減によりて美味にして勝手よきもの也、先焚やうはいつも食する飯の米を洗ふより前目に洗ふべし、未だ水に白みある位にして釜にいれ、水加減〇註略してたくに、吹あがりたる時火を減ずべし、吹あがりこぼるゝとて蓋をみなあけて焚ば、粥の味ひを失ふ故、蓋を取きらずに少しあけて火を減じ焚べし、此時米二三粒を杓子にてすくひとり、指にてつまみ見るに、少し眞のある位と思ふなるを、薪を引盡し、たばこ二三ぷくのむ間、其まゝ置釜をおろし、(大きなる釜ならば、そのまゝへついに置、おきをよくとりてむすべし、)又たばこ三ぷく程呑あひだ蒸置、釜よりすぐにもりて食すべし、如此して焚たるかゆは甘味ありてよろし、

白粥

〔執政所抄上正月〕十五日

所々粥

藏人所　粥二桶白(白下一本有穀字)小豆、杓二柄、〇中略

御臺盤所　粥二桶同前〇中略

已上各白粥一桶、小豆粥一桶、杓一柄、菜三種、

件粥等早旦所課、家司調進之、使以例文分行之、

〔空穗物語藏開上二〕左の大殿の大きみ、春宮にさぶらひ給が、もとよりもの二斗ばかりいるばか

りの、しろがねのおけふたつ、おなじひさくして、しろき御かゆ一おけ、あかき御かゆ一をけ、しろがねのたゝいゑやつに、御かゆのあはせいほのよくさしやうじのよくさ、おほきなるちんのおりびつにさしいれて、こがねのかはらけのおほきなるちひさき、しろがねのはしあまたすへて奉り給へり、

〔言經卿記〕慶長八年三月三日庚申、長橋殿へ參、御禮申入了、○中略禁中鬪鷄有之、倉部侍大澤彌七郎被參了、冷ヨリ白粥給之、庚申待也、禁中御祝ニ倉部參了、

〔藤原仲文集〕雪のふりたるつとめて、院の御かゆのおろし給て、歌よめとおほせられければ、

白雪のふれる朝のしらかゆはいとよくにたる物にぞありける

〔德用食鏡〕若狹の白粥

若狹の國小濱にては、焚かげん功者なれば、若狹流の焚方と云也、扨白粥の焚やうは、竈の賑ひにのぶる如く、米を洗ふに少し前目に、未だ水に白みある位にとぎ、すこし堅きかゆの水かげんにしてたき、吹あがらば火をほそめ、一二粒あげてつまみ見るに、未だ米のしんあらんかと思ふ頃薪を引つくし、靜に爐も引て、しばらくむらし置、釜よりすぐに茶わんにもりて、其上に葛を醤油ニてねりたるあんをかけ、かきまぜ食すれば至て美味也、尤白粥の中に鹽を入る事なし、米は上白の新米ならば猶味ひよろし、如此して食すれば、別に菜なくても食する事なれば大に德用也、

〔老人雜話〕坤太閤○豐臣秀吉高野山へ參詣の時、割粥を進めよとのたまふ、暫ありて料理人調て參らす、太閤喜て云、高野山には白無き所也、我が割粥を食んことを知りて持來る、料理人才覺の至也と云、實は持來らず、俄に多人數にて俎の上にてきざみ、割粥となせり、後に咄の次に申ければ、大に怒て云、無くばなしと云て、常の粥を出さんに何の子細かあらん、我力には一粒宛けづりて食

茶粥

ふも心の儘なれども、左樣のをごりけることはせぬもの也とて怒られしとぞ、

〔利家夜話下〕一太閤樣〇豐臣秀吉御他界之儀、いつともなしに知らせ申間敷由上意にて、五奉行衆誓紙をかゝれ申候由に候、石田治部其判を仕たる手にて、宿へ用所有之とて、次之間へ出狀箱を求、書狀認入、利家へ御知せ申上候、爲御心得申進候由なり、大納言樣〇前田利家いつもの通御使者被上御機嫌伺候處に、淺野彈正殿御返事に、御他界被成候て晝の事なるに、今朝も割粥を被召上候由申參候、〇下略

〔和歌食物本草二〕破粥〇註略　破粥をあさとく一度食すれば胃のふ潤ししん盆をます　破粥をおほく食すな腹ふくれ小便しげくよるもねられず

〔名物六帖飲膳〕茗粥チヤガイ

〔類聚名物考飲食一〕茶粥　ちやがゆ

茶經下傅咸司隸敎曰、聞南方有以困蜀嫗作茶粥賣、爲廉事打破其器具、又賣餠於市、而禁茶粥、以蜀姥何哉

〔俚言集覽知〕茶粥　上方にて朝々は、茶がゆとて、よんべの茶を煮かへして、よんべの殘りの飯を入て喰ふとなり、

〔日用助食竈の賑ひ〕茶粥

右白かゆを焚ごとく、水の澄ざる位に米を洗ひて、先茶を煎じ出し、其茶にて右白かゆの水かげんにして、鹽を程よく入たくべし、〇中略

京大坂堺邊の町家にては、年中朝は此茶がゆを食せり、米の助となる事、積りては大ひなり、又儉約のみにあらず、食しなれては腹中をすかし、溜飲等の病ひをなからしめ、却て藥となりて食しなるればよきもの也、

〔守貞漫稿後集食類一〕京坂ハ右ノ如ク午炊ヲ專トスルガ故ニ、冬日ハ朝夕ニ冷飯ヲ茶漬ニシテ食スルニ、冷ニシテ良ナラズ、此故ニ宿茶ニ鹽ヲ加ヘ、冷飯ヲ再炊シ、粥トナシテ專ラ食之、號テ茶ガユト云、或ハコレニサツマ芋ヲ加フモアリ、又宿飯ナキ朝ハ、粳ヲ炊クニ水ヲ甚ダ多クシ、白カユトシテ食スモアリ、白糜ニハシホヲ加ヘズ、

〔日用食助竈の賑ひ〕大和國揚。茶。粥。

大和國は農家にても、一日に四五度宛の茶粥を食する也、聖武天皇の御宇、南都大佛御建立の時、民家各かゆを食し米を喰のばして、御造營の御手傳ひをしたりしより、專らかゆを用る事と云傳ふ、奈良茶といへるは是より出たる事とぞ、

扨あげ茶粥を焚には、前に記す白かゆの米を洗ふごとくざつと洗ひ、先茶を煎じ出して、常たくかゆより水を澤山いれてたき、米の眞なきやう煮たる時、桶に箱(いかき)をのせ、其箱の中に柄杓を以てのこらずくみあぐれば、茶の湯は桶に溜り、飯は箱に殘るなり、此湯は又なべ(大和にては、鍋にてたく也、)多くに入てたぎらせ、右あげたる飯を碗にもりて、此たぎる茶をかけて食するに、至てかろくしてたべよきもの也、是は前に記す茶粥のごとくして焚ば、ねばりてあしき故、斯したる事なるべし、土人是を揚茶粥と唱ふ、

〔日用食助竈の賑ひ〕入。茶。がゆ。

いれ茶がゆとは、冷飯をちやがゆにするをいふ也、先釜に煎じたる茶をいれ、鹽も程よく入、激(たぎる)中へ冷飯を入、杓子をもて塊をとき、蓋をいたし置、吹あがるを度として釜をおろし、頓(すぐ)に盛て食すべし、米よりたく粥のごとく、暫時も蒸置ては味ひあしゝ、壹人前焚てたべんと思はゞ、土鍋(京やきのゆきひらなべか、くろきつちなべよろし、)にて右のごとく焚べし、鐵鍋砂鑼(さはり)鍋等にて焚べからず、土鍋より味ひ大ひにおとれり、

餠粥

〔侍中群要 六〕餠餤事
案列見定考後朝、自ニ官厨家一獻ニ餠餤一、入ニ折櫃一、居ニ土高坏一、是殿上料也、依レ爲ニ後懸一歟、專非ニ供御料一、而不レ知ニ案內一之藏人獻ニ大盤所一、或奏ニ事由一云々、而今多宛ニ供御一、此事如何可レ隨ニ末代之例一歟、

赤小豆粥

〔名物六帖 飮食饌𩜹〕赤小豆粥(アヅキガヽ 本草)

〔倭訓栞 中編一 阿〕あかきをもの。。。。。　四季物語に、あづきの御粥成べしといへり、古歌に、
春くればあかきをもの、あへものも惠にもれぬ御代にあふらし

〔物類稱呼 四衣食〕小豆粥　あづきがゆ　加賀にて、さくらがゆ。。。。と云、但馬國にて、ざふすい。。。。といふ、世俗わたましに赤豆粥を煮て祝ふこと有、一說に是はもと伊豆の國風にて、三島明神の氏子伊豆の豆と三島の三を象りて、豆三粒入るより、今通じて世上の流例となるといへり、未レ詳　又正月十五日小豆がゆを煮て都鄙家毎に是を食す、淸少納言枕草子ニ十五日はもちがゆのせくまいるとかきしも此こと也、をなじ草子に、かゆの木にて女をうつ事を書るも此日なり、狹衣にも見えたり

〔延喜式 四十主水〕正月十五日雜給粥料、據ニ諸司及大舍人、幷內侍內敎坊女等料一、
米一石、小豆五斗、鹽八升、柏廿把、薪三百六十斤、

〔公事根源 正月〕獻ニ御粥一　十五日
けふ亥の時あづきの粥をにて、庭中に案を立て、天狗を祭て其後東に向ひ、再拜してひざまづきて是を食すれば、年中の邪氣をのぞくといふ本說有、

〔後水尾院當時年中行事 上正月〕十五日、あしたの物、あかの粥を供す、御かゆの御さかづき參ル、女中も御前にてたぶ、七日の御ぞうニ同じ、

〔倭訓栞 中編十三 多〕だいしこう　十一月廿三日を大師講といひ、赤小豆粥を調食ふ、天台大師の忌

日は廿四日なれど、廿三日滿山の講畢にして、僧侶も早朝紅粥を影前にて喰ふより事起たるといへり、

紅調粥

〔下學集 中飮食〕紅調粥(ウンデウシユク)正月十五日赤豆粥也、類說曰、張誠見婦人立宅南、曰我是地神也、正月半宜作白粥、泛膏於其上祭我、令君蠶桑百倍、今正月半設膏粥、自此始者也、

〔易林本節用集 字食服〕紅調粥(ウンデウシユク)正月十五日赤豆粥也

○按ズルニ、十二月八日禪僧ノ食スル粥ヲ、紅糟(ウンザウ)ト云フ、紅調ハ紅糟ノ訛轉トノ說アリ、紅糟粥條參看スベシ、

智慧粥

〔類聚名物考 飮食一〕智惠粥 ちゑがゆ

日蓮宗の家にて、法華經全部習得たる時、赤小豆粥を煮て祝ふ、是をちゑ粥といふ、その始をしらず、深草元政法師の草山集に、詩二首幷小引に見えたり、

〔草山集 十九〕和智慧粥詩 幷引

社中有小兒、曾甫七歲、侍我老親、常觀僧儀而慕之、自不喫葷腥三四年矣、我母愍之、許爲出家、一日來吾室、拜跪曰、我欲出家、願賜出家之名、彼小字曰虎、余卽呼虎哉、彼喜而自名焉、日者習法華已畢、凡我俗終法華全部日、必煮赤豆粥祝之、名曰智慧粥、我母乃設粥、以供社中衆、花園東默偶來在席、頌伽陀讃之、余漫嗣其響云、

甘露粥成盈一盂、嘗來便識是醍醐、得千二百舌功德、辛苦鹹酸終不殊、

豆粥

〔名物六帖 飮膳飮食穀核〕豆粥(マメガヒ)

〔後漢書 十七馮異傳〕馮異字公孫、潁川父城人也、○中略光武自薊東南馳、晨夜草舍、舍止息也至饒陽蕪蔞亭、註○略時天寒烈、衆皆飢疲、異上豆粥、明旦光武謂諸將曰、昨得公孫豆粥、飢寒俱解、

粟粥

〔德用食鏡〕粟のかゆ

先粟を洗ひ、石なき粟は洗ふにおよばず、笊(ざる)にあげ、扨米をざつと洗ひ、相應に水かげんして、焚て吹上る頃粟を

入、少し火をほそめて焚、蓋をとるべからず、少しかたき位を度として薪を引、爐も引盡し、かきませ、しばらくむして、釜よりもり食すべし、粟は米と當分ならば喰よきもの也、米壹升七八合の飯を食とする所へ、米五合に粟五合のかゆをかたく焚て食するにむかふべし、ざぶ〳〵水氣のなきやう堅く焚べし、

蕎麥粥

〔酒食論〕飯室律師好飯申樣

前後もしらずゑひぼれて、命をうしなふ事も有、あまりゑひたるときはまた、足手もさらになえはて丶、わづかにいきはかよへども、人の正體さらになし、したしきうときあつまりて、水茶あは。が。ゆみやうがのね、つぎしぼりつ丶のませよと、あはてさはぐもあさましや、

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一そばのかゆ　うすゞみ

蔬粥

〔類聚名物考飲食一〕蔬粥

陸游詩　自愛雲堂無粥香　自注、僧雜菜餌之屬、作粥名蔬粥、　無方久切、玉篇火熟也、

大根粥

〔日用助食竈の賑ひ〕大根粥

大根がゆは、右白かゆの米を洗ふごとくざつと洗ひ、水を多く入焚て、吹あがらんとする時、右めしに入たるごとく、きざみたる大根を入、鹽をすこし入、右白粥の火かげんに焚あげ、暫くむし置て、醬油のかけ汁にて食すべし、至て美味なり、

薯蕷粥

〔倭名類聚抄十六水漿〕署預粥　崔禹錫食經云、千歲蘽汁、狀如薄蜜甘美、以署預爲粉、和汁作粥、食之補五臟、署預粥、和名以毛加由、

〔伊呂波字類抄伊飲食〕署預粥イモカユ

〔易林本節用集伊衣食〕薯蕷粥イモガユ

〔貞丈雜記 六飲食〕一いもがゆの事、北上記に云、雪見の肴の事、いもがゆと申物也、山のいもを油にてたつして肴にする也、それを箸ひとつにてさし食ふといふ儀あり、是は公家衆の御説なり云々、雅亮裝束抄ニ云、大將あるじの事、〇中略大きやうのおんざとは、ことはて、おほゆかにおりいて、かうぶつとて、べちたかつきに、おしきにまたるさかなくだものをまいらせ、またいもがゆなどまいらせて、下略とあり、いもがゆは山の芋の粥也、酒の肴などにも參る物也、

〔厨事類記〕署預粥ハ、ヨキイモヲ皮ムキテ、ウスクヘギ切天、ミセンヲワカシテイモヲイルベシ、イタクニルベカラズ、又ヨキ甘葛煎ニテニルトキハ、アマヅラ一合ニハ水二合バカリイレテニル也、石ナベニテニル、チヒサキ銀ノ尺子ニテモリテマイラス云々、或說云、銀ノ提ニ入テ、銀ノ匙ヲグシテマイラスベシト云々、

〔西宮記 正月中〕一御齋會

内論議 舊例、僧綱以論議文付內侍、公卿著右近陣、〇註略兩三巡後居湯漬署預粥等、

〔北山抄 二年中行事〕十二月十九日御佛名事

廿一日同前、〇中略僧侶退下、名對面後、賜酒肴薯蕷粥於王卿侍臣、

〔江家次第 二正月〕大臣家大饗

次敷穩座、〇中略次一兩巡 納言執之、殿上侍臣取瓶子、羞零餘子、燒芋、粥等、

〔江家次第 二十〕任太政大臣事

敷穩座、公卿以下下居、羞肴物薯蕷粥、

〔三中口傳 三中〕署預粥事

入鉢、相具提、或不具提事在之、置提時可具匙、鉢上覆折敷一枚、其上可置匙也、居鉢於折敷傍置匙、鉢右方若鉢大ニシテ折敷ニ無所ハ、別ノ折敷ニ匙一支仰置テ、鉢右方並居也、又入提時モ居折敷テ匙

ヲ右方置也、此時ハ空納ノ提ヲバ、不並居、二鉢ヲ居ル時ハ、上方ノ鉢ノ右ニ匙ヲバ可置、同時若匙ヲ別ノ折敷ニ置テ居ハ、粥二鉢カ次可置提ハ、匙折敷ノ次可居也、朝覲行幸御裝束時如此置之トモ不覺悟、但理之所之尤可居之歟、

〔三中口傳 二〕六本外追物事

御酒盞　　薯蕷粥

右兩種之外不可有之、薯蕷粥入提追供事、雖非法式可隨體歟、御酒、(盛片口銚子、無異儀、)

〔雅亮裝束抄 上〕大將あるじの事

だいきやうのをんざとは、ことはて丶おほゆかにおりゐて、かうぶつとて、つちたかつきをしきにしたるさかなくだものをまいらせ、又いもがゆなどまいらせて、(○下略)

〔北上記〕雪見の肴の事、いもがゆと申物なり、山の芋をあぶらにてたつし候て、さかなにするなり、それをはし一にて喰と申儀あり、是は公家衆の御說とも申候、されども覺悟有べき事也、

〔續古事談 一王道后宮〕一條院、圓融寺ヘ御幸アリケルニ、御拜ハテヽ、御對面シ給時ニ、クタ物イモガユナドマイラセテ後、主上釣殿ニイデ給テ、上達部ヲメシテツイガサヲ給フ、

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、大饗料理次第、納言以下、(○中略)穩座(削氷、薯蕷粥代、)四年十二月廿日己亥、有太政大臣召事、(各自去十八日御東三條殿、)未剋殿下(○藤原賴通)令參給、(自左衛門陣令參給、)即御坐御直廬、大内記成季覽宣命草、申剋有節會、(○中略)次出御里亭、(東門)左大臣以下於南庭有拜禮、(左近少將俊明取御沓、)此間秉燭、各以著座、(○中略)次敷穩座、(供肴物、)次召人參、盃酌兩三巡後供薯蕷粥、

〔今昔物語 二十六〕利仁將軍若時從京敦賀將行五位語第十七

今昔、利仁ノ將軍ト云人有ケリ、若カリケル時ハ□□ト申ケル、其時ノ一ノ人ノ御許ニ、恪勤ニナン候ケル、越前國ニ□□ノ有仁ト云ケル勢德ノ者ノ聟ニテナン有ケレバ、常ニ彼國ニゾ住ケル、

而ル間其主ノ殿ニ、正月ニ大饗被行ケルニ、當初ハ大饗畢ヌレバ、取食ト云者ヲバ追テ不入シテ、大饗ノ下ヲバ其殿ノ侍共ナン食ケル、ソレニ其殿ニ年來ニ成テ所得タル五位侍有ケリ、其大饗ノ下侍共ノ食ケル中ニ、此五位其座ニテ薯蕷粥ヲ飲テ、舌打ヲシテ、哀レ何カデ薯蕷粥ニ飽カト云ケレバ、利仁此ヲ聞テ、大夫殿未ダ薯蕷粥ニ飽セ不給カト云ヘバ、五位未ダ不飽侍ト答.仁イデ飲飽セ奉ラバヤト云ヘバ、五位何ニ喜ウ侍ントテ止ヌ、其後四五日許有テ、此五位ハ殿ノ内ニ曹司住ニテ有ケレバ、利仁來テ五位ニ云ク、去來サセ給ヘ、大夫殿東山ノ邊ニ湯涌シテ候フ所ニト、五位糸喜ク侍ル事哉、今夜身ノ痒カリテ否寢入不侍ツルニ、但シ乘物コソ□□□、〇字治拾遺物語、作侍らねといへば、利仁此ニ馬ハ候フト云、〇中略然テ川原打過テ、粟田口ニ懸ルニ、五位何コゾトトヘバ、利仁只此也トテ山科モ過ヌ、五位近キ所トテ山科モ過ヌルハト云ヘバ、利仁只彼許也トテ、關山モ過テ三井寺ニ知タリケル僧ノ許ニ行著ヌ、五位然バ此ニ湯涌タリケルカトテ、其ヲダニ物狂ハシク、遠カリケルト思フニ、房主ノ僧不思懸ト云テ經營ス、然ドモ湯有リ氣モ无シ、五位何ラ湯ハト云ヘバ、利仁實ニハ敦賀ヘ將奉ル也ト云バ、五位糸物狂ハシカリケル人哉、京ニテ此ク宣ハマシカバ、下人ナドモ具スベカリケル者ヲ、无下ニ人モ无テ然ル遠道ヲバ何カデ行ント爲ゾ、怖シ氣ニト云ヘバ、利仁嘲咲テ、己レ一人ガ侍ルハ千人ト思セト云ゾ理ナルヤ、此テ物ナド食ツレバ急ギ出ヌ、〇中略物ナド食畢テ急立テ行程ニ、暗々ニゾ家ニ行著タル、〇中略食喰ナドシテ靜リテ後、舅有仁出來テ、此ハ何ニ俄ニハ下セ給ヒテ、御使ノ樣物狂ハシキ上俄病給フ、糸不便ノ事也トイヘバ、利仁打咲テ、試ムト思給ヘテ申タリツル事ヲ、實ニ詣來テ告候ヒケルニコソト云ヘバ、舅モ咲テ希有ノ事也トテ、抑モ具シ奉ラセ給ヒタルナル人トハ、此御マス殿ノ御事カト問ヘバ、利仁然ニ候、薯蕷粥ニ未ダ不飽ト被仰レバ、飽セ奉ラントテ、將奉タル也ト云ヘバ、舅安キ物ニモ飽セ不給ケル哉トテ戲レバ、五位東山ニ湯涌タリトテ、人ヲ謀出テ此ク宣フ也ナド云ヘバ、戲テ

夜少シ深更ヌレバ男モ返入ヌ、五位モ寢所ト思シキ所ニ入テ寢ムト爲ルニ、〇中略傍ニ人ノ入氣色有、誰ゾト問ヘバ、女音ニテ、御足參レト候ヘバ、參リ候ヒツルト云氣ヒ不レ惡バ、掻寄テ、風ノ入所ニ臥セタリ、而ル間物高ク云音ハ何ゾト聞バ、男ノ叫テ云樣、此邊ノ下人承ハレ、明旦ノ卯時ニ、切口三寸長サ五尺ノ薯蕷各一筋ヅヽ持參レト云也ケリ、奇異クモ云哉ト聞テ寢入ヌ、未ダ曉ニ聞バ、庭ニ莚敷音ス、何態爲ニカ有ムト聞ニ、夜曉テ蔀上タルニ見レバ、長莚ヲゾ四五枚敷タル、何ノ料ニカ有ムト思フ程ニ、下衆男ノ木ノ樣ナル物ヲ一筋打置テ去ヌ、其後打次ギ持來ツヽ置ヲ見レバ、實ニ口三四寸許ノ薯蕷ノ長サ五六尺許ナルヲ持來テ置、巳時マデ置ケレバ、居タル屋許ニ置積ツ、夜前叫ビシハ、早ウ其邊ニ有下人ノ限リニ物云ヒ聞スル、人呼ノ岳トテ有墓ノ上ニシテ云也ケリ、只其音ノ及プ限ノ下人共ノ持來ルダニ、然許多カリ、何況ヤ去タル從者共ノ多サ可レ思遣、奇異ト見居タル程ニ、五斛納釜共五ツ六ツ程掻持來テ、俄ニ杭共ヲ打テ居ヱ渡シツヽ、何ノ料ゾト見程ニ、白キ布ノ襖ト云物著テ、中帶シテ若ヤカニ穢氣无キ下衆女共ノ、白ク新キ桶ニ水ヲ入テ持來テ、此釜共ニ入ル、何ゾノ湯涌スゾト見レバ、此水ト見ハ味煎也ケリ、亦若キ男共十餘人許出來テ、袪(タモト)ヨリ手ヲ出シテ、薄キ刀ノ長ヤカナルヲ以テ、此ノ薯蕷ヲ削ツヽ撫切ニ切ル、早ウ薯蕷粥ヲ煮ル也ケリ、見ニ可レ食心地不レ爲、返テハ疎シク成ヌ、サラ〳〵ト煮返シテ、薯蕷粥出來ニタリト云ヘバ、參ラセヨトテ大キナル土器シテ、銀ノ提ノ斗〇斗上一本有二一字一納許ナル二ツ四ツ許ニ汲入テ持來タルニ、一盛ダニ否不レ食テ飽ニタリト云ヘバ、極ク咲テ集リ居テ、客人ノ御德ニ、薯蕷粥食ナド云ヒ嘲リ合ヘリ、〇下略

〔門室有職抄〕事ヲ始次第

先居了、一獻又御一獻次立レ箸匕有時ハ先匕、次箸也、次汁、此時食也、アツキ時ハヒヤケシル、サムキ時ハアツシル也、近代此ヲ不レ辨シテ、以二熱汁一爲レ先也、次三獻、次又汁、已事了此上可レ有二五獻一者、此汁了、次四獻、次署預粥、夏ハ餝、冬ハ糖也次五獻、次湯漬必略也、夏ハ水漬

必ケヅリ氷チ可レ入、

芋粥

〔日用助食竈の賑ひ〕里芋粥

里芋がゆは、右飯を仕かけるより、水を多く入る計のちがひ也、しかし飯より米の洗ひかたまへめなり、芋のこしらへも同じ位、鹽も同じく入、始終釜のふたをとらざるやう、追々に火をほそめて焚べし、少し明て焚迄はくるしからねども、皆あけてたけば、粥の味ひ水くさければ、無油斷氣を付たけば味　よろし、尤焚あげ暫蒸て食すべし、

甘藷粥

〔日用助食竈の賑ひ〕薩摩芋茶粥

米は未だ水の澄ざる位ざつと洗ひ、先茶を煎じ出し、其茶を釜に入、其茶の中へ米をいれ焚べし、煮あがる時右飯に入たる位に芋を切入、鹽も入て蓋を取らざる樣、次第に火をほそめて焚、米を二三粒すくひとりつまみ見るに、未だ眞はかたき位を度として火を引、燠も引盡し暫くむし置、釜より碗に盛て食すべし、○中略京大阪堺にて、多分小人數の家にては、此粥を焚て食する也、

栗粥

〔空穗物語嵯峨の院二〕所々にみやれば、とほう火をたきて、その山のめぐりの山ふじにたにあり、ちかうみれば、火を山のごとくおこして、おほいなるかなへたてゝ、くりをてごとにやきてかゆにさせ、よろづのくだ物くひつゝ、人々の御もとなる人にたびゐたり、

橡粥

〔貞丈雜記六飮食〕とち粥は、橡の木の實を粥の中へ交へ煮たるなり、太平記卷五に、大塔宮熊野落の條、十津川の民家に宮宿り給ひければ、栗飯橡粥などを參らせし由見たり、

〔太平記五〕大塔宮熊野落事

大塔宮二品親王○護良ハ、○中略般若寺ヲ御出在テ、熊野ノ方ヘゾ落サセ給ケル、○中略路ノ程十三日ニ十津河ヘゾ著セ給ヒケル、宮ヲバトアル辻堂ノ內ニ奉置テ、御供ノ人々ハ在家ニ行テ、熊野參詣ノ山伏共、道ニ迷テ來レル由ヲ云ケレバ、在家ノ者共哀ヲ垂テ、粟ノ飯、橡ノ粥ナド取出シテ、其

飢ヲ相助ク、宮ニモ此等ヲ進セテ、二三日ハ過ケリ、

〔易林本節用集 古 食服〕五味粥(コミシユク)

〔尺素往來〕於₂五味粥幷餜飯₁者、由來聊不快之間、待₂高賓之時₁、先不ㇾ須ㇾ薦ㇾ之云々、

〔新撰類聚往來 上〕其羹名者 付 煎點

五味粥

〔成氏年中行事 正月〕一同 正月〇 七日ノ朝御祝同前、御椀飯ハ自₂政所₁參、仍銀劒計參テ、御弓、征矢、沓、行騰、御馬等ハ不ㇾ參、內ノ御椀飯同前、其夜御五味粥參也、

〔俳諧歲時記 四 冬〕十二月〇〇〇〇 温糟の粥 八日 臘八粥 釋尊成道の日也、本朝の五山にて此義あり、又唐山にても、十二月八日都の諸寺に於て浴佛會をなし、或は七寶五味の粥を贈る、これを臘八粥といふよし所見あり、

〔倭訓栞 前編 十九〕なゝくさ 七種の粥は、延喜主水司式、正月十五日供御七種粥料、米、粟、黍子、䅟子、葟子、胡麻子、小豆と見えたり、拾芥抄には、大角豆、葟(セリ)子、署預ありて、䅟子、葟子胡麻子なし、公事根源に、大豆、粟、柿、豇(サヽ)豆あり、黍、䅟、葟、胡麻なし、

〔延喜式 四十 主水〕踐祚大嘗會解齋七種御粥料

米、粟、黍子、䅟子、葟子、胡麻子、小豆各三斗、鹽二顆、陶瓮堝各七口、土埦七合、鋺形片坏各十口、阿世利盤七口、洗盤四口、麻笥盤二口、中取案切案各二脚、陶臼土火爐各二口、炭二斛、白米九升、糵料著₂足土埦四合、瓮三口、炭六斗、親王已下、五位已上通用、

〇按ズルニ、七種粥ノ事ハ、歲時部年始雜載篇七日條、及ビ十五日粥條ニ在リ、

〔下學集 下 飮食〕紅糟(ウンザウ)

〔運歩色葉集 宇〕紅糟(ウンザウ)

〔易林本節用集 宇 食服〕紅糟(ウンザウ)

（頭注：五味粥　七種粥　紅糟粥）

尾花粥

〔類聚名物考飲食一〕紅糟粥　うんざうがゆ　温糟粥

十二月八日に奉る也　尺素往來、神樂寒更之紅糟は臘八之佛供、　或書云、十二月八日、釋尊此曉に明星を見て成道し給ふ朝なれば、禪家の僧、夜中座禪して、曉に粥を煮て、佛に供し我も食也、臘。八。の粥といふ是也、

今案に臘八紅糟とは、臘沓子の事也、守護國界主陀羅尼經九臘沓子の事有て、希麟音義云、徒合反、考聲合也、説文從水音別、與雜還字義同、經文從水、舊作沓、或作沓誤書也、案臘沓子者、以五穀雜合一處、用以加待、如今俗言臘雜子也、と見えし物也、

温糟粥　櫃司ヨリ十二月八日上之、　かゆにみそ并酒のかすを少し四角にきざみてにる、　又温糟、本作紅糟、出于勅修清規、即赤豆粥之類也、　下學集曰、紅調粥、正月十五日赤豆粥也云々、紅調蓋紅糟訛轉也、　貞丈按に、アヅキガユの説難信歟、

○紅糟粥ノ事ハ、歳時部歳暮篇臘八條ニ詳ナリ、

〔倭訓栞前編五〕をばながゆ　禁中に八朔に用ゐさせらるゝ也、康富記にも見えたり、昔は薄の黒燒を粥に雜えたりし、今は早稻の黒燒を合すといへり、內々行事には、米の粉を黒胡麻にて煉交たる也と見ゆ、

〔類聚名物考飲食一〕尾花のかゆ

この事よくもしれぬ事也、薄のあくにて染るなどもいへれど、是もしるしとすべきこともなし、尾花栗毛などいふ馬の毛色なども有をおもへば、うす赤き色なるべしとおしはかる、南史の任昉が傳に、唯有桃花米廿石、といふこと有、これも色によりての名とぞ思はるゝ、また留青日札に、桃花飯言飯紅潤之色といふによれば、これらやあたるべきに似たり、されどもいかなるわざをして色をつくるにや、また自なる色かもしるべからず、或人は今此方にていふトウボウシとい

ふ米は赤き物なれば、それをいふかともいへれど、思ふにすべて西土の米は我國の如きはすくなし、さらばかくわかちはいふまじきにやと思はる、

〔松屋筆記 六十六〕尾花粥 尾花色

與清按に、空穗菊の宴 六十三丁ウ にすきばこよつに箸坏すゑて、紅葉を折しきて、まつのこくだものもりて、くさびらなどしてをばな色の强飯などまゐるほどに、かりなきてわたる云々、同樓の上下ウ一丁に、をばな色の細長云々、太郎百首駒迎、

關の戸に尾花あしげの見ゆるかな穗坂の駒を引にやあるらん、などあるを思ふに尾花色は白色に少し薄黑を帶たるをいふ也、げに尾花の色純白の物ならず、靑黑色の氣あるものなればさる色をいへるなるべし、葦毛は白色なるに、尾花葦毛といへば黑色まじれるにて、鈍色に似て夫よりもはなやかなる也、

〔康富記〕嘉吉二年八月一日己丑、晝過程、參清外史之文亭、依遲參、先有使、例式賞翫薄粥。。有一盞之後退出了、外史被語云、今日食薄粥之事、未見出處、若被見及歟、予十節記之中不見此粥之事之由返答了、誠可尋出處文也、

南呂之令節、中華之嘉珍、祝著幸甚、殊先傾一鍋、次用一雙之條、御計殊本望候、爲其禮、太刀一腰、杉原十帖、筵十枚進候、期面賀候也、

八月一日 爲返狀同歟、表無先所也、 業忠

ついたちのめでたき御返しことさらばかり、一かさねつかはされ候よし、おほせ事に候、めでたくかしく、

日向どのへ

憲司殿ヨリ御返

自御所樣返殊更計ニ三色被使候由心ろへて申候へと被仰下候、恐惶謹言、

八月六日、引合十帖、扇、茶碗等、被下也、季隆

表書 日向守殿　季隆

裏書 一條少將

〔海人藻芥〕八月朔日ニ小花粥、內裏仙洞以下令用給、良藥ト云々、彼粥調法ハ、薄ヲ黑燒ニシテ粥ニ入合ス也、

〔御散飯供御調進次第〕八月朔日

一おばなの御かゆ　米をひきわりてこしらゆる也、大小の御はちに九分め程二つ參る也、おばなをくろやきにして、御かゆの中へ入てよくまぜて、うすみそ色にしてる也、

〔風呂記〕八月一日、尾花粥と云事はらいれき有て、七月廿七日の諏訪のみさ山の神事の時、尾花を取て置て、其を黑やきにして認るなり、就其色々の謂ありといへども不及註、世上に是を用て粥をにて尾花粥といへり、

〔倭訓栞前編十九那〕な、ひこのかゆ　誕生七夜にいへり、或說にな、ひこは甲斐國の所の名也、其所の米をめしよせて粥にして、七夜々々に產所に用うといへり、

〔倭訓栞前編六加〕かゆ　御產の時の粥は、甲斐の國七ひこの里の米を用うといへり、甲斐の音かゆに近く、七ひこは七世の孫の義を取なるべし、

〔二中歷八產所〕啜粥詞男子

問、此殿仁夜啼志給布姬君夜御坐須、

答、此殿仁八夜啼志給布姬君毛、自此利東仁谷七峯七起氐古曾、夜啼志給布姬君八御坐奈禮、

此殿仁八、命長久官位高久、大臣公卿仁可成給幾若君曾御坐須、

問、然者甲斐國鶴郡仁作氏布、永。壽。乃。稻。乃。粥。永久啜耳幸、

甚眼粥
神仙粥
雜載

〔散木弃謌集九雜〕盃七夜

君がよをなゝひこのかゆなゝかへりいはふことばにあえざらめやは

〔新猿樂記〕七御許者、食飲愛酒女也、所好何物、鶉目之飯、甚眼之粥、

〔眠雲札記二〕神仙粥

諸人獲曰、神仙粥專治感冒風寒暑濕、頭疼骨痛、幷四時疫氣、流行等症、初得兩三日、服此卽解、用糯米半合、生薑五大片、河水二碗、於沙鍋內煮一二滾、次入帶鬚大葱白五七介、煮至米熟、再加米醋小半盞、入內和勻、乘熱吃粥、或只吃粥湯、卽於無風處睡、以出汗爲度、此以糯米補養爲君、葷葱發散爲臣、一補一散、而又以酸醋斂之、甚有妙理、予〇初川同齋屢用此法、屢得功驗、告之一醫生、生亦用之大奏功、嗟乎世之奔醫取法、輙失於鑿、古人謂、良劑在近、不可遠求、信然、

〔續視聽草七集一〕神仙粥

糯米二三勺　生姜大ぶり五片　水二碗入て、土鍋にて煎じ二ふきほど煮たちたる時、小根をさらざる葱のしろみを六七本細に切りて入、米葱ともやはらかになりたる時、酢を小皿に四半分ほど入てかきませ、熱き內に食す、もし食しかぬる人は、湯ばかり飲てもよし、食し終らば風のあたらざる所に臥してあたゝまり、汗のいづるを度とす、

右神仙粥の方は、淸の諸學稼が堅瓠集に出て、感冒風寒、暑濕、頭疼、骨痛、四時、疫氣、流行等にもちひて卽功あり、右等の證を得たりとおもふとき、早く用ゆれば、他の醫療に及ばず、愈る事神の如し、是は糯米の補養を君とし、生姜と葱との發散の品を臣とし、一補一散のうへ酢にて收斂すれば、深き妙理ありて、尋常の發散劑と違ひ、格別の神藥なりとぞ、もち米なきときは、うる米にても功あり、酢をかゆの中へいるゝをきらふ人は、別に少しのみてもよし、又梅干をくらふよし、

〔宗五大草紙下〕殿中さま〲の事

一公方樣へは、九月九日の朝より、御かゆ、燒栗九ッ、こぶ九きれ一寸四方百日參候、

〔年中恒例記〕九月九日

一今日より十二月廿日迄、御かゆ栗こぶ參る、山のいもヽをろし候て參せ候、御かゆの入料、政所より請取之云々、進士說、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一かゆのさいしん引事、若粥に汁かけ候人あらば、其人にさいしんを引べからず、是ははやくふまじきとおもふ時、汁をかくる也、

〔中島宗次記〕粥を喰事、器を取上かゆを二くち喰、さんせうの粉をしるへ入かきまわし、是はしるをすひ、其後身をくうべし、

〔三議一統大雙紙〕粥に汁懸ケて不可喰、若宿老などは左樣にも可有、學べからざる也、

〔食物服用之卷〕粥之事

一かゆをまいるに汁をかけくはざるよし、世上申ならせしなり、細川右馬頭入道などは、くるしからずとて、常に汁をかけもちいられし也、同じく房州も常にこのぶんたり、しかるとはいへども、若衆などは用捨あるべき也、

〔秋齋間語三〕粥を目出度事に用ゆるは、粥祝通音ゆへなり、

〔秋齋間語四〕渡ましの時、粥に豆三粒入れ食する事、伊豆の國風にて、三島の氏子渡ましの時、三豆を粥に入、是伊豆の豆と三島の三を象りて、豆三粒入る、此事世上へ流布して、今通じて致す事になりたり、

〔大和本草四穀〕粥　張來粥記云、每晨起食粥一大椀、空腹胃虛穀氣便作、所補不細、又極柔膩、與腸胃相得、蓋粥能暢胃氣生津液也云々、故作此勸人每日食粥、勿大笑也、　粥ヲ食スレバ腸胃ニ不滯脾氣

ヲ養フ、然ドモ人ノ性ニヨリ粥ヲ食スレバ、胃ニ溼ヲ生ジテ泄利シヤスク、小便シゲク無氣力、夜中ニ食スレバ稠粘スル故、痰ヲ生ズト云、人ノ性ニヨルベシ、一偏ニ不可論、

〔今昔物語十二〕天王寺別當道命阿闍梨語第卅六

今昔、道命阿闍梨ト云フ人有ケリ、〇中略陸奥ノ守源ノ賴淸ノ朝臣ト云フ人、左近ノ大夫トテ、極テ不合ニテ有ケル時ニ、此ノ阿闍梨ハ父ノ傳ノ大納言ノ緣ニ依テ親シカリケレバ、常ニ其ノ房ニ行ケリ、而ルニ其房ニシテ賴淸粥ヲ食ケルニ、粥ノ汁ナリケレバ、賴淸此ノ御房ニハ粥コソ汁ナリケレト云ヘバ、阿闍梨道命ガ房〇房一本作爲ニハ粥汁也、主ノ御家ニハ飯固シト云ケレバ、其ノ座ニ有リト有ル人頤ヲ放チゾ咲ケル、

〔爲房卿記〕嘉保二年七月七日庚子、今日大將殿三夜、〇中略有堅粥事、安藝守有俊朝臣問之、師季、圓宗、實淸、經忠云々、

〔古事談三僧行〕仁海僧正ハ食鳥之人也、房ニ有ケル僧ノ雀ヲエモイハズ取ケル也、件雀ヲハラハラトアブリテ粥漬ノアハセニ用ケル也、雖然有驗之人ニテ被坐ケリ、大師之御影ニ不違云々、

〔空華日工集〕永和五年二月三日、因雪代上堂、擧法雲雪下三等僧事、大惠後、在虎丘親見云々、〇中略今大雪如此、城中外民凍餒殆死人、薪貴如玉、本院宜以約度時、五更洗面湯庫司、不月燒之、方丈易瓶湯、四更略傾用之、昔湛堂準和尙、律身以小杓湯洗面、尙餘用濯足云々、古人不雪、尙如此用儉、況大雪乎、又粥汁者、亦宜暫停之、凡粥有汁者、日本風俗也、大國但用鹽豉齋等耳、今建長每日堂中粥菜、以七文錢買胡麻鹽者、因引僧寶傳神鼎諲和尙住山時、明教嵩公初主諲指庭下兩舊甕曰、汝來正時哉、蓋住山十年來、今年始有菁食也、恃曉赴粥堂外坐、有力士擧筐投物僧鉢中作聲者、問之則碎餠餌耳、詳載本傳、古人住山安衆、不論粥飯精麁、但是行道如何耳、伏幸諸人不患暫時粥汁、凡福不可受盡、盡則當來寠之也、

増水

〔敎言卿記〕應永十二年七月十日癸卯、池尻殿今日渡給一封云々、北小路宿所被キ、今日吉日之間、卽可渡注之由示預、仍乘燭女中八葉車ニテ兩度ハコブ、倉部ハ乘馬ニテ先向也、予乘燭板輿出行、移徙祝三獻、又粥。等也、

〔神屋宗湛筆記〕一新屋了心夜咄、〇天正十四年十二月六日　松波虎藏主宗、宗、書院古金屛風立て、爐釜五德すへ、瀨戸茶碗道具仕入て、棗釣瓶面つ引切、先古き四方盆に擣栗蜜柑入て出、其後薄茶、良咄て粥出也、

〔時慶卿記〕慶長八年二月十三日、寅刻に出仕、公宴連歌御會二百韻也、初夜ニ滿、粥食兩度御酒度々在之、御人數ハ十三人、御製ヲ始、八條殿、照門、妙門、聖門、一門、陽明、廣橋大納言、也足、予、飛鳥井宰相、勸修寺宰相、光廣朝臣、初執筆阿野、後ハ猪熊也、

〇

〔新撰字鏡肉〕䭉蘇甚音、云糝、煮肉也、同字、古奈加支、

〔新撰字鏡米〕糂糣糝䊩四形同、桑感反、上、米和羹也、但糣粜坎反、殘也、餘也、糝、粜坎反、上、糒米也、伊比須久、

〔倭名類聚抄魚鳥十六〕餗　周易注云、餗音束、訓古奈加木、鼎實也、

〔箋注倭名類聚抄魚鳥四〕周易鼎九四、鼎折足覆公餗、王弼不注餗義、按說文、鬻鼎實、又載餗字云、鬻或从食、束聲、漢書王商傳、有鼎折足之凶、後漢書謝弼傳、必有折足覆餗之凶、注並云、餗鼎實也、穀梁傳、故易訊鼎折足、注謂鼎之實、皆與此所引合、蓋或是鼎卦舊注也、按周禮醢人疏、引易鄭注云、糝謂之餗、周易正義亦云、餗糝也、糝古文糂字、見說文、說文又云、糂以米和羹也、內則注云、凡羹齊宜五味之和、米屑之糝、釋名、糝黏也、相黏𥹋也、然則餗者卽糝、以米若米屑和羹相黏𥹋者也、

〔段注說文解字七上米〕糂、以米和羹也、古之羹必和以米、墨子禮羹不糂十日、呂覽作藜羹不斟、七日不粒、不斟正不糂之誤、內則注曰、凡羹齊宜五味之和米屑之糝、从米甚聲、桑感切、七部、糣、古文糂从參、參聲、亦在七部、周禮醢人、內則、皆如此、作周頌潛有多魚、傳曰、糣糝也、古本如此、爾雅糝謂之涔、涔卽詩之潛也、小爾雅及郭景純

改レ糝爲二木旁一、謂積二柴水中一令三魚依レ之止息一、字从レ木也、而舍人李巡皆云、以レ米投二水中一養レ魚曰レ涔、假二其訓一各異、不レ知積レ柴而投レ米爲、非レ有二二事一、以二其米一故曰レ糝、以二其用レ柴、或製レ字作レ槑、槑見二淮南書一、梧糝皆糝音間妄作也、

〔類聚名義抄米七〕糝素感反、美糝、ト　糝古　糂正　〔同食八〕餗鬻今正音速鍾、コナカキ、

〔倭訓栞前編古九〕こながき　倭名抄に餗をよめり、又糝をよめり、字書に糝以レ米和羹也といひ、餗糝也といへば、粉菜攙雜たるの義、米粉をもて菜羹に和する也、杜子美が糝レ徑楊花といへるも、米粉をかくるが如きをいふ也、新撰字鏡に鬻もよめり、

〔下學集飲食下〕増水糝也

〔運歩色葉集㐂〕増水

〔尺素往來〕若菜雜水者、玉糝羹人日之俗儀、七穀烹レ粥者、上元之世禮、

〔新撰類聚往來上〕其羹名者付煎點

剖糝

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一ぞうすい　おみそう

〔東雅飲食十二〕粥〇中略凡物の粘ずるを、〇中略下學集に、増水の字讀でゾウスイといひ糝也と注せり、其用ひし所の字によりて見れば、粥にして水を增すの義也、されどその注せし所によるに、今も民間にして、菜蔬の類を鹽水をもて煮熟したるに、米麥等の粉を和し、即今增水といふものゝ始此ものより起りしなるべし、或說に即今ゾウスイといふものは、即雜炊の字の音をもて呼びし也、增水としるす事しかるべからずといふ、不レ知レ詳、

〔倭訓栞後編美十六〕みそうづ　著聞集にみゆ、味醬水の義にて、今いふ雜炊にや、砂石集に、よひ〳〵にもちひみそうづいとなみてといふ連歌あり、みそうがゆといふも味噌粥なるべし、

〔物類稱呼〈四衣食〉〕雜炊、ざふすい、　河内及播州邊にて、　びやうたれと云、加賀越中或は但馬にて、みそづといふ、越前にて、　にまぜと云、伊勢にて、　いれめしと云、東國にて、　ざふすい又、　いれめしといふ、婦人の詞に、おぢやといふ、又京都にて、正月七日の朝、若菜の𩞯饐を祝ひて食す、これをふくわかしと云、大坂及堺邊にては神棚に備たる雜煮、あるは飯のはつほ等を集置て、𩞯饐に調へ食す、これを福わかしと云、こながきとは俗にいふ雜水也、土佐の國にては、正月七日雜水に餠を入たるを福わかしと云、武江にては、正月三日、上野谷中口護國院に福わかし有、大黑の湯と稱す、男女群參すること也、

〔貞丈雜記〈六飲食〉〕一ぞうすいも古よりあり、上﨟名の記に、女の詞にぞうずいをおみそうと云よし見へたり、是はみそうづと云事を略したることば也、正月祝儀飾の繪に、正月七日七草の御みそうづのこと見へたり、足利殿御代は、七草はかゆにせずしてざうすいにしたるなり、是將軍家の御家風なるべし、世上如此にはあらざるなるべし、七草のかゆと云事は、古よりありし也、

〔蒹草小言〈三〉〕雜水　俗ニ飯汁混淆シテ、煮食スルモノヲ云フ、其名古ルシ、内則ノ飲モノ・中ニ濫アリ、鄭註ニ、濫以諸和水也、〈陸德明曰、乾桃乾梅皆曰諸、〉正義曰、案蒹人六飲有涼、註云、涼今寒粥、若糗飯雜水也トミエタリ、

〔守貞漫稿〈後集一食類〉〕雜炊〈古ヨリ有之、足利家ハ七種ノ粥チ用ヒズ、七種ノ雜炊チ用ヒ、御ミソウヅト云、御ミソウヅハ女詞也、〉

今世京坂ニテハ、男女トモニゾウスイト云者專也、江戸ニテハ男女專ラオジヤト云、於茲也、字未詳、是モ實ハ女詞ナルベシ、

今制雜炊ハ味噌汁ヲ以テ米ニ葱ヲ交ユルヲ、京坂ニテ子ブカゾウスイ、江戸ニテ子ギゾウスイ、其他三都トモ、種々菜蔬ヲ交ヘ定リ無之、

又京坂ニテハ、カキゾウスイヲ食ス、味噌汁炊也、蠣ヲ交ル也、是ヲ雜炊ノ上製トス、又京坂正月□

日ニハ、醸雜炊ト云テ、味噌ヲ用ヒズ、菜ヲ切交ゼ雜炊トスルヲ例トス、切餅モ交ユル也、
又三都トモニ、稀ニハ味噌ヲ用ヒズ、醤油製ニスルモアリ、

〔侍中群要〕四著大盤事
殿上食盤似無定事、非無其度、如䭔飯餅味噌水芋之類、所不用也、

〔類聚雜要抄〕三五節雜事
内大臣令五節進給定文〇關白忠通
一祿法〇中略
饗三箇度上一前女官一前役五人共女官九人　味噌水一度

〔成氏年中行事〕正月一同〇正月十五日朝、御祝如常、〇中略御椀飯ノ時粥參賴入ル、朝モ被聞召、然ドモ前々ヨリ大草進上ハ、七日ノ御ミソウヅモ、十五日ノ御粥モ、御椀飯ノ時也、萬一可有不審ノ方、間、巨細記之、

〔年中恒例記〕正月七日
一御ミソウヅ御土器ニ入テ參、大草調進之、但御コワ供御參候ハヾ、御ミソウヅモ不參候、大草入道說、
十二月廿一日
一今日ヨリ御ミソウヅ參、進士說、

〔後水尾院當時年中行事〕上正月七日、あしたの物、御みそを供す、夕方御みそたりの御盃參る、〇中略女中にも御みそ御前にてたぶ上﨟のかぎりは御前のをしきにすう、中﨟以下はかはらけばかり也、よろづの物みなかくのごとし、但しをしきにすぐにすわるものは、中﨟下﨟にもをしきにてたぶ也、

〔住吉大神宮諸神事次第 正月〕七日 ○中略 著座神館、横座總官、北座權官、氏人南北二行、下客殿南座、大海社司以下氏人、北座政所目代神官等著座、陪膳侍候、造合肴三種進之、一獻、味曾水菓子御飯進之、總官前菓子、先於下客殿大海社司政所目代以下、各一種居也、下客殿未噌水居也、役送住江殿兵士、二獻畢撤、

〔古事談 二臣節〕九條民部卿顯賴弁官之時、有公事之日、早旦參陣、漸及深更之間已臨飢、仍於床子座喚雜色示其由了、頃之雜色黑器ト云物ニ、ミソウヅノ毛立タル一盃ト、薯蕷ノ燒タル二筋トヲ持來ル與之云々、黑器物ヲバヒキンバメテ皆毀クヒテ、只今ゾ人心地スルトテ、イモヲバワドノヨククヘトテ授師光 大外記 云々、床子座ハ腋陣トテ、如然事無憚之所云々、

〔散木弃謌集 十雜〕田上に侍りけるころ、こもりがいねといふ物を、もちゐにして、とり出て侍りけるを、またのひ、みそうづにして侍けるを見てよめる、

ほうしごのいねとみしまにもちぬればみそうづまでもなりにける哉、○又見古今著聞集

〔古今著聞集 十六興言利口〕此比ぶさたの知了房といふもの有ける、能書にてなん侍ける、ある人古今を書うつしてたべとてあつらへたりけるを、受取ながらおほかたかゝざりければ、主しかねて、今はたゞかゝずともかへし給ふべしといひければ、智了房こたへけるは、過にし比痢病をつかうまつりしに、紙おほく入候にしに術つきて、さりとてはとて、その古今の料紙をみなもちゐて候也といひければ、ぬしいふばかりなくおばへて、料紙こそさやうにもし給ひたらめ、本は候はん、それを返し給らんといへば、智了房其事に候、其本をも紙みそうづにみなつかうまつりて候をば、いかゞし候べきといへりけり、○下略

〔柳葉集〕寶前以下供米一月所入用 ○中略

後夜味噌水米　壹石八斗 日別六升　府生大夫

藥師堂味噌水米　九斗仕丁四人中〇中略
文治四年十二月十八日乙卯、護國寺不斷味噌水始之、毎朝七升、夏衆者中清六升、
同十一月十八日己酉、山上味噌水始之、助叅沙汰也、以上成清記、

〔沙石集五下〕人之感有歌
又或人ノ句　ヨヒ〳〵ニモチキミソウヅイトナミテ、　是ヲツグ　軒ノタチバナモトツハモ
ナシ　サセル句ナラネドモ書付侍リ、寫給ベカラズ、

〔南浦文集下〕家業於民不可然、日高睡茗袂相連、糝羹一椀萩三束、頭被烟埃徒送年、　贈燒萩睡朝茶人、

〔醒睡笑二吝太郞〕一われは增水のきらひなりとつねにいふ者あり、晩かた增水なかばへきたる、ちと申さんすれど、おきらひなるまゝ是非なしとあれば、何とこのぞうすいに胡椒はいらぬか、いやいらぬ、それならばちとたべふと、

乾飯　麨併入

乾飯ニハ、糒アリ、餉アリ、糒ハ、ホシイヒト云フ、干飯ノ義ニテ、糯米ヲ蒸シテ乾燥セシメタルモノナリ、或ハ粟黍等ニテ製シタルモアリ、古ハ兵士ノ糧食、及ビ旅行ノ用ニ供シタルノミナラズ、或ハ日常ノ食用ニ供シタルコトモアリ、各地ニテ製スレドモ、就中河内國道明寺、陸奥國仙臺ノ産最モ名アリ、餉ハ、カレイヒト云フ、乾枯飯ノ義ニテ、其實、糒ニ異ナルトコロ無ケレド、旅行ニハ專ラ餉ト云ヒ、貯藏ニハ糒ト云ヒタルガ如シ、糧ハカテト云フ、カテハ、カリテノ略語ニテ、乾飯料ノ義ナリト云フ、

麨ハ、コガシト云ヒ、香煎ト云ヒ、又ハッタイトモ稱ス、米、麥等ヲ蒸シテ乾シ、之ヲ熬リテ細末ニシ、湯水ニ點ジテ服スルナリ、

名稱

〔倭爾雅 六飲食〕乾飯(ホシイヒ) 糒糗並同

〔新撰姓氏錄 右京神別下〕土師宿禰
天穗日命十二世孫、可。美。乾。飯。根命之後也、

〔後漢書 六十七羊陟傳〕羊陟字嗣祖、太山梁父人也、中略○帝嘉之、拜陟河南尹、計日受奉、常食乾。食。茹菜、禁制豪右、京師憚之、

〔尺素往來〕及晚、中略○浴後者雖不珍、干(ホシ)。飯(イヒ)。涼麵之間、可隨御好也、

〔釋名 四飲食〕干飯、飯而暴乾之也、

〔新撰字鏡 食〕餱 胡溝反、平、乾飯也、食也、加。禮。伊。比。又保。志。比。

〔同 米〕粻 加。禮。比。又保志比、

〔段注說文解字 五下食〕餱乾食也、小雅乾餱以愆、釋言毛傳皆曰、餱食也、大雅毛傳又云、餱食也、凡乾者曰餱、故許曰、乾食、無羊或貿其餱、亦必乾者、乃可貿也、小徐曰、今人乾謂飯乾爲餱、从食侯聲、乎溝切四部 周書曰、峙乃餱粻、粊誓文、今書作糗糧、據正義引鄭注、糗擣熬穀也、與周禮注糗同、然則古文尚書作糗矣、許或兼存歐陽夏侯書與、粻字不見米部、而大雅云、以峙其粻、釋言詩箋皆曰、粻糧也、大雅又云、乃裹餱糧、則餱粻卽餱糧、

〔孟子註疏 二上梁惠王下〕好貨、略○註對曰、昔者公劉好貨、詩云、乃積乃倉、乃裹餱。糧。于橐于囊、思戢用光、弓矢斯張、干戈戚揚、爰方啓行、故居者有積倉、行者有裹糧也、然後可以爰方啓行、王如好貨、與百姓同之、於王何有、註、詩大雅公劉之篇也、乃積穀於倉、乃裹盛乾食之糧於橐囊也、下略○

糒

〔倭名類聚抄 十六飯餅〕糒 野王按、糒 平秘反、與備同、和名保之以比、乾飯也、

〔箋注倭名類聚抄 四飯餅〕保之以比、見榮花物語玉臺卷、卽干飯也、中略○今俗所呼同、亦干飯之急呼、

〔段注說文解字 七上米〕糒乾飯也、飯字各本奪、今依李賢明帝紀注、魏郡傳注、李善文選注、元應書補、乾音干、釋名曰、干飯、飯而暴乾之也、周禮廩人注曰、行道曰糧、謂糒也、止居曰食、謂米也、按干飯、今多爲之者、从米葡聲、平秘切、古音在一部、

〔類聚名義抄七米〕糒音備　ホシイヒ　𥻨今　糒俗　𥺊俗飲　𥼶方目反　糗去友反ムキイヒ　𥽂　〔同八食〕餴俗饙

字、音備、

〔伊呂波字類抄保飲食〕糒ホシイヒ　粺　糗　𥻨巳上ホシイヒ

〔釋名四飲食〕糗齲也、飯而磨之、使齲碎也、

〔下學集下飲食〕糗糒ホシイ二字義同

〔倭玉篇三米〕糗ホウムギイ、糒ホシイ、𥻨ホホシイ、粆同上

〔倭玉篇二食〕𩚱ホシイ、

〔庭訓往來〕伏兎曲煎餅、燒餅、索麪、糒、粽等、爲客料可被用意之、

〔倭訓栞前編二十八保〕ほしいひ　倭名抄に糒をよめり、糗も同じ、ほしひともいふ、新撰字鏡に𩛰を
よめり、字書に乾飯なりと見えたり、侍中群要に、巳剋供朝干飯事と見ゆ、𡋽囊抄に麨をよみて乾
飯屑と見えたれば、ほしいひの粉なるべしといへり、正字通によるに粉がしの類なり、

〔俚言集覽保〕ほしいひ　俗にほしひといふ、糒、干飯略○中麨は、䴵に同じと字書にあり、共に訓ホシ
イヒ、𩛰糧、

〔飯粥考七〕糒
いづれも强飯を乾たるをいふ也、かれいひも亦おなじ、舊本今昔物語十二の卷卅一語に干飯ノ粉云々、
𡋽囊抄に麨乾飯屑など見ゆ、庭訓往來六月十一日狀には糒袋あり、

〔秇苑日涉九〕乾飯
周禮、地官廩人、治其糧與其食、註曰、行道曰糧、謂糒也、止居曰食、謂米也、說文曰、糒乾飯也、餱乾食也、糗
熬米麥也、舂糗曰𥻨其九切、釋名曰、糗齲也、飯而磨之、使齲碎也、餱候也、候人饑者以食之也、干飯飯而乾
之也、南齊書武帝紀曰、祭我靈唯設餅、茶飲、干飯、酒脯而已、干或从食、集韻曰、餰燥飯也、燥皈卽乾飯、或

餉

謂之乾粥、北堂書鈔引陸翽鄴中記曰、并州俗、冬至後百五日、爲介子推斷火冷食、三日作乾粥、今之糗是也、又謂之寒粥、國語曰、設脯一束糗一筐、以羞子文、注曰、糗寒粥也、周禮漿人、掌王之六飮、水漿醴涼醫酏、注曰、涼今寒粥、若糗、飯雜水也、釋名曰、寒粥稻末投寒水中育々然也、翻譯名義集曰、怛鉢那此云麨、通慧指歸云、謂將雜米麨碎蒸曝、毋論二種散麨、又將糖蜜持之、或言糒與麨不同、後堂云、糒是連釜硬乾飯也、輔篇云、取乾飯麨三過磨篩作之、稱爲糒也、尙書謂之糗糧、毛詩謂之餱糧、又謂之乾餱、左傳謂之粱糗、楚辭謂之瓊粻、又謂之瓊靡、或曰糗糒、(列女傳)曰乾糒、(北堂書鈔引謝承後漢書)曰乾糗、(文引會稽典錄)俗謂之米糊糞、(秋林伐山曰、瓊靡今之米糊糞、)時珍食物本草曰、麨(尺沼反、)一名糗、河東人以麥爲之、北人以粟爲之、東人以粳米爲之、炒乾飯磨成也、粗者爲乾糗糧、今陸奧人製以充方物、河內道明寺所製最精、可稱爲瓊粻也、

〔倭名類聚抄 十六飯餅〕餉　四聲字苑云、餉(式亮反、訓加禮比於久留、俗云、加禮比、)以食遺人也、

〔箋注倭名類聚抄 四飯餅〕說文、餉饟也、饋餉也、按、加禮比、加禮以比之急呼、乾枯飯之義、其實與糒同、加禮比保之以比其名亦同、故允恭紀糒字、釋日本紀訓加禮以比、蓋源君之時、俗謂以食遺人爲加禮比於久留、不特遺乾枯飯也、又謂所遺物爲加禮比、皆語之轉也、然餉訓以食遺人、似不可舉之飯餅類、

〔類聚名義抄 八食〕饟餉(音向　シヤウ　一云カレヒ　カレヒオクル)　餉(俗)　餉(音餉　カレイヒ　カテ)

〔饅頭屋本節用集 食物加〕餉(カレイ)

〔倭玉篇 三米〕糗(シヤウ　キヤウ　カレイヒ)

〔日本靈異記 下〕髑髏目穴笋揭脫以祈之示靈表緣第廿七

餉(可禮意比)

〔日本靈異記考證 下〕餉可禮意比(新撰字鏡、餱同訓、古今和歌集、伊勢物語、亦云カレイヒ、蓋乾飯之義、新撰字鏡、粻加禮比、和名抄云、餉訓加禮比於久留、俗云加禮比、萬葉集云、可例比波奈之爾、並可禮意比之約也、)

〔玉造小町子壯衰書〕予行路之次、歩道之間、徑邊傍有二一女人一、○中略頸係二一裹一、背負二一袋一、袋容何物、垢膩之衣、裹容何物、粟豆之餉、

〔古事記傳二十七〕食御粮は、御加禮比佉許志賣須と訓べし、穴穗宮段にも、到二山代苅羽井一、食二御粮一之時とあり、(彼も此もミヲシスと訓るもさることなれども、殊に粮字をしも書るは、なほ美加禮比とも訓べきなり、書紀に食字、又飲食、進食などをミヲシスと訓る、)字鏡に、粮加禮比、(爾雅に、粮糧也と云り、)和名抄には、四聲字苑云、餉以レ食遺レ人也、訓、加禮比於久留、俗云加禮比、(餉はカレヒオクルと云訓は、さもあるべし、カレヒにはあたらず、)また考聲切韻云、糧(字亦作レ粮)行所レ賚米也、又云、儲レ食也、和名加天とあり、万葉五に、都禰斯良農、道乃長手袁、久禮久禮等、伊可爾可由迦牟、可利氏波奈斯爾、一云、可例比波奈之爾とある可利氏は、加禮比氏の約りたるなり、(禮比は利と切る)加禮比氏とは、加禮比の料と云意なり、(加禮比にする料の米と云ことなり、加禮比の價と云意にはあらず、)加氏は加理氏の理を省けるなれば、(理を省くこと例常多し)此も同く加禮比氏なり、さて加禮比は乾飯にて、旅には飯を乾て賚くなり、其より轉りて必しも乾たるならざれども、旅にて食ふ飯をば加禮比と云なり、古今集(羇旅部)詞書に、但馬國の湯へまかりける時に、二見浦と云所にとまりて、夕去のかれいひたうべけるに云々、伊勢物語に、其澤の邊の木の陰におりゐて、かれいひ食けりなどあり、和名抄行旅具に、漢語抄云、樏子、加禮比計、(今按、俗所謂破子是、破子讀二和利古一、樏子中有レ隔之器也、)とあり、計は笥なり、さて今世にいはゆる辨當なれども加禮比なり、

〔倭名類聚抄十六(飯餅類)〕粮　考聲切韻云、糧(音良、字亦作レ粮、和名加天、)行所レ賚米也、又儲レ食也、

〔箋注倭名類聚抄四(飯餅類)〕靈異記訓釋、糧加里氏、萬葉集可利氏波奈斯爾、按加天即加里天之略語、加里天亦乾飯料之急呼也、○中略按周禮廩人注云、行道曰レ糧、僖四年左傳正義云、糧謂二米粟一、行道之食也、即此義、説文糧穀也、是似レ宜レ在二行旅具一、此收者恐非レ是、

〔類聚名義抄七(米)〕糧(音良、カテ)　粮(通、カテ)　粿(古)　粻(音張、カレイヒ、カテ)　〔同八(食)〕餱(音侯、カレイヒ、乾食、ホシイヒ)

正粮(クラフ)

〔伊呂波字類抄 加飮食〕粮カテ　饋（亦作餽）　餱　餦（音餉、亦音商、）　糧　糇　粻（已上同）

〔段注說文解字 七米上〕糧穀食也（周禮廩人、凡邦有會同師役之事、則治其糧、與其食、鄭云、行道曰糧、按詩云、乃裹餱糧、莊子云、適百里者、宿舂糧、適千里者、三月聚糧、皆謂行道也、許云、穀食則兼居者行者言、糧本是統名、故不爲分析也、）从米量聲（呂張切、十部亦作粮、）

〔倭爾雅 六飮食〕糧（カテ又作粮、）穀食也、

〔東雅 十二飮食〕粮カテ　倭名鈔に、考聲切韻を引て、糧又作粮カテといふ、行所賷米也、亦儲食也と注せり、カテの義不詳、

〔倭訓栞 前編加六〕かて　糧をいふ、日本紀に稟もよめり、かりての略也、かりてはかれひて也、れひ反りなり、萬葉集にかりてはなしにといふを、一にはかれひはなしにと見えたり、ては沓直酒直などいふての如し、琉球にて食をかてといふも、此邦より傳へたる詞なるべし、

〔玉造小町子壯衰書 序〕予行路之次、步道之間、徑邊傍有一女人、（○中略）裸形無衣、徒跣無履、聲振不能言、足蹇不能步、糇糧已盡、朝夕之飡難支、糠粃悉畢、旦暮之命不知、

〔藻鹽草 十九食物〕飯

かて、（○註略）かれ飯のつと、（○註略）かれいゐ（朝かれいゐともいへり、旅の食也と云々、但不限旅、）

〔日本靈異記 下〕憶持法華經者舌著曝髑髏中不朽緣第一

糧（可○○里○○氏○○乎）

〔倭訓栞 前編加六〕かりて　萬葉集に見ゆ、糧を靈異記によみ、新六帖にもよめり、かての下考べし、

〔萬葉集 五雜歌〕都禰斯良農、道乃長手袁、久禮久禮等、伊可爾可由迦牟、可利氐波奈斯爾、（一云可○例○比○波奈之爾）

〔萬葉集略解 五〕日本紀通證の說に、粮糧和名加天と有、かてはかりての約言也、かりては餉直也、禮比の約利也と有、直をてといふは、あたひの略言なるべしと云、かれひは餉也、乾飯の略言なり、

製法

〔本朝食鑑穀一〕糯米

附錄、糒、訓二保之以比一、源順曰、乾飯也、用二好糯米一舂簸洗淨令レ白、煮熟而後毎日中曬乾、再磨レ簸篩落、以如二細砂一爲レ糒、夏月浸二冷水一而食、能辟二暑暍一、上下賞レ之以獻賜餽贈、或貯二收于兵器中一以爲二軍糧一、奥之仙臺所レ造最多、爲二第一一以貢二獻之一、

〔和漢三才圖會造釀百五〕糒 乾飯、俗引飯、和名保之以比、

按、糒乾飯也、用レ糯煮レ飯、晒乾粗磨去二頭末一、取二中等者一用、夏月浸二冷水一啜レ之、奥州仙臺、河州道明寺所レ作者最佳、不レ可二多食一、在レ腹甚膨脹、

〔大和本草造釀四〕麨(ホシイヒ)

蘇恭曰、蒸二米麥一熬過磨作レ之、藏器曰、粗者爲二乾糗糧一ホシイヒ也、コガシト訓ズルハ非也、作レ麨法、臘月ニ糯米ヲ一夜水ニ浸シ、翌日蒸テカタマリヲツミクダキ、薄クヒロゲ陰乾ニシ、ヨク乾キテカタマリヲクダキ、壺ニ納メ置、土器ニ入、ツヨキ武火ニテ俄ニ炒レバ脹ル、ヲ爲レ末、砂糖ヲ加ヘ、壺ニ納メ置テ、用ル時湯ニ和シ拌ゼ、餻トナルヲ充二晝食一食ス、又旅行ニ用ヒ軍糧トス、補レ脾止レ瀉助レ氣、療レ飢、性輕クシテ不二滯塞一、文火ニテ緩カニイレバフクレズアシ、焦レザルホドニ炒ベシ、或コレヲ以、コガシトスベシ、臘日ニ不レ製、常時モ亦可也、

〔日本歲時記冬七〕小寒大寒三十日の間、今世俗に寒の中と稱す、此間に食物藥物等を製すれば、水の性よき故久しくたくはへて損せず、此時製する物下に記す、○中略

粳米を乾飯にする法　粳米を多く臘水に四五日浸し、蒸籠にてむし、曝乾して、瓶に入貯置べし、用る時、熱湯に漬せば速に飯となる、粘なふして胸腹に不レ塞甚可なり、旅行の時、布に包てこれを沸湯に投ずれば忽に飯となる、是日用道中、陣中不レ可レ闕供也、

〔料理物語萬聞書〕仙臺干飯　もち米をいかにも上白にして、寒のうちに水にてあらひ桶に入、日々に水をかへ、十四五日もつけをきてさらし、扨よくむしてかげほしにして引わり、三段にふる

種類

ひ候てよし、こはのけ候て吉、中か計りよく候、

〔延喜式齋宮五〕供新嘗料

糯糒一升、粟糒、薑子糒、黍子糒各二升、

〔延喜式主税二十六〕凡虫食幷燒遺穀、及惡糒等、毎年申官、廻換以爲全物、

〔延喜式大膳三十三〕年料

糯糒四斛六斗八升、（御井中宮各一斛六斗二升、東宮一石四斗四升、）二粟糒一斛二斗八升六合二勺八撮、（御井中宮各四斗四升四合、東宮三斗九升八合二勺八撮、）明櫃十二合、簀二枚、長席四枚、長薦二枚、（雜[illegible]通用）

造雜物法

糒料、糯米一石、得八斗、用薪一百廾斤、

〔延喜式大膳三十三〕正月最勝王經齋會供養料、（○中略）糯糒二合、（○中略）

仁王經齋會供養料

糯糒、粟糒各一合、（並菓餅料）

〔延喜式內膳三十九〕新嘗祭供御料

糯粟子等糒、各二升、（○中略）

年料

熬筒廾四口（熬糒雜料）

〔延喜式主膳四十三〕月料

粟子糒三升三合七勺五撮

〔延暦交替式〕倉庫令、凡倉貯積者、稻穀粟支九年、雜種支二年、糒支廾年、（貯經三年以上、一斛聽耗一升、五年以上二升、）

明法曹司解、官塩積年聽耗事、倉庫令云、凡倉貯積者、稻穀粟支九年、糒支廾年、注云、貯經三年以上、一

効用

解聽耗一升、五年以上二升者、熟案令意、穀糒難損、尚聽其耗、塩之易消、理須聽耗、（三年以上、一解聽耗二升、五年以上四升、）

寶龜四年正月廿三日

〔江家次第 正月四〕定受領功課事

糒條（糒條不動倉之糒也、交替式云、糒與（延喜交替式作支）二十年云々、用殘有無者、見在之數也、）

〔令義解 五軍防〕凡兵士、人別備糒六斗、（謂兵士私自備、即隊正以上亦自備之、若身死、及得替者、還故納新、其鹽亦准此也、）

○按ズルニ、兵粮ノ事ハ、兵事部軍糧篇ニ詳ナリ、

〔續日本紀 光仁三十六〕寶龜十一年五月丁丑、勅曰、機要之備不可闕乏、宜仰坂東諸國及能登、越中、越後、令備糒三万斛、炊曝有數、勿致損失、

〔東大寺正倉院文書 三十七〕紀伊國天平二年大税帳

軍團糒

天平元年定稻壹伯玖拾壹斛捌斗貳升壹合

〔類聚符宣抄 三〕太政官符東海東山北陸山陰山陽南海等道諸國司、令臥疫之日、治身及禁食物等事

漆條、

一凡是疫病名赤斑瘡（○中略）

若成赤白痢者、（○中略）糯糒、粳糒、以湯饘飡之、（中略）其糒舂碎、勿令全、（○中略）

天平九年六月廿六日

〔三河之物語 一〕うちがひに干飯よく候、木綿うちがひの中にあるをこしらへ置候て用候時入、腰に付候へば、さい〳〵嚙候によく候、又はうちがひながら水に入て少しおけば、程經て飯のやうになるものなりと、吉右語り被申候、

梅干の肉をさゝり、絹につゝみて、糸をつけて持べし、砂糖もよく候よし同人語申候、

産地

〔柳葊雜筆 一〕木曾の贄川驛に宿りし時、亭主某が家に、古く持傳えたる文に、讀解がたき節々、明らめてよと云ッ丶取出すをみれば、天文永祿の頃の消息にて、さのみ賞すべき書もなかりしが、慶長三年の端書なる帳に、御糒ほとばし過不ㇾ申候樣念入可ㇾ申候、夜の物御先ぶれに御書入なき分は、しかと御請分不ㇾ申候と書たるあり、○中略慶長の頃は、旅人糒二合五勺を一日に充、十日路を行に二升五合を齎せ、驛舍に著て湯をわかし、糒を喰て寢る迄なりし、されば湯の木の代四錢、五錢を拂ひ往來せしと也、然るを旅人自ほしいを湯にほとばすを煩はしとて、驛舍に打任せて頼めば、ほとばし過して、糒のかさを殖し、誠は糒を掠むるもの丶有しより、帳のはじめに書付置こととなりしとなり、是に依て思へば、軍防令に兵士人ごとに糒六斗を儲しめしも伊勢物語の八橋にて糒食たる、源氏物語玉葛の長谷にて豐後介が御臺など打合(うちあは)すとむつかりしも、糒なるべきは論なし、道明寺にて製すも、根本旅行の用意なるべし、

〔三省錄 後編飲食 二〕酒井家の藩士草野文右衛門といふ人、城中に宿直する時も辨當をば持ず、干飯の燒米の類を袋に入て持參り、用なきときは取出し、すこしづ丶食ひて多く食せず、一日二度あるひは三度と定て、度々は食することなし、用なき時は出して食ひけり、其故を問に多く食せざれば、中ることもなく、また隙をも費さず、陣中にて甚便利なりといへり、

〔毛吹草 三〕河内　道明寺　引飯比丘尼ノ業ナリ　陸奥　仙臺糒

〔鹽尻 十二〕河内國道明寺は尼寺也、干飯を道明寺と云は、此寺より製し出せし物、精白にして黃なりし故名とす、今も飯糒を大家にまいらせ、又寺尼賣侍るとなん、寺領三百石、

〔我衣〕道明寺ハ河内國ニアル寺ナリ、然ルニ干飯ヲ、道明寺ニ住給フ道眞、筑紫ヘ流人ト成給フ故ニ、配所ヘ毎日陰膳ヲ居ヘ給フ、飯ヲ干飯ニシテ引ワリタルヲ、後ニ此寺ノ名ヲ呼ブ、

〔河內志 澀川郡〕道明尼寺所ㇾ製之糗、世謂道明寺、天下之絶品也、

雜載

〔河内名所圖會志紀郡四〕道明尼寺

名産糒（道明尼寺坊中これを製す、世に糒を道明寺と名に呼ぶ、）

干飯を道明寺とは名づけたり志ら梅のちる春の夕ぐれ　斑竹

〔天保十一年武鑑〕松平筑前守慶壽〇仙臺　時獻上　六月　糒

〔諸國獻上物記〕六月

一糒　拾袋　高木主水正樣

一糒　拾袋　道明寺樣

一糒　拾袋　松平陸奥守樣

一糒　拾袋　戸田因幡守樣

一糒　拾袋　戸田左近將監樣

一糒　壹箱　松平越中守樣

一糒　拾袋　酒井左衞門尉樣

一糒　一籠　米倉長門守樣

一糒　拾袋　久世長門守樣

七月

一糒　拾袋　牧野日向守樣

一糒　拾袋　田村左京大夫

一糒　一箱　芝増上寺方丈

〔庭訓往來〕兵粮八木、鞍替糒袋、

〔西宮記臨時五〕行幸城外

王卿裝束如常、〇中略造酒横甕入酒負馬、大炊入餉櫃負馬、

〔延喜式　二十六主税〕凡出雲國四王寺春秋修法、毎季七箇日供養幷燈分料、四王四前、一前一日供飯料、稻四把、(中略)糒〇餉〇料、油一合八勺、

〔延喜式　三十五大炊〕諸司共收糒十斛　右毎年干收諸司撿納

〔大草殿より相傳之聞書〕一ほしい丶集養之事、水をうけ、ほしい丶をたべて鹽をはしにてくい、水にてはしをすゝぎ、いく度もそのぶんにくふべし、くいはてにしやくしを左の手にて集養あり、しやくしのなき時は、梅ぼしくしのかきたるべく候、

〔當流獻方口傳七冊之書〕一糒を出す時も式者土器也、間の土器に中を高く盛也、水は跡より出ル、向菜は鹽香物也、糒の跡に別に肴出さぬ時は、向の右の手先に鮎の白乾、又者からすみなど組付出す事も有、此時者糒の時白干喰べからず、此菜も大重也、輪に据ル也、〇中略一糒は五月の中より七月の中まで座敷へも出す事法也、根本河内國道明寺より初る也、是によりて俗に糒を呼て道明寺といふ也、

〔出雲風土記　楯縫郡〕沼田郷、郡家正西八里六十歩、宇乃治比古命、以爾多水而御乾飯爾多爾食坐詔而、爾多負給之、然則可謂爾多郷、與今人猶云努多耳、神龜三年、改字沼田、

〔古事記　中景行〕倭建命、〇中略平和山河荒神等而還上幸時、到足柄之坂本、於食御粮處、〇下略

〔日本書紀　十三允恭〕七年十二月壬戌朔、勅一舍人中臣烏賊津使主曰、皇后所進之娘子弟姫、〇衣通郎姫喚而不來、汝自往之、召將弟姫以來、必敦賞矣、爰烏賊津使主承命退之、糒裹褶中到坂田、伏于弟姫庭中言、天皇命以召之、弟姫對曰、豈非懼天皇之命、唯不欲傷皇后之志耳、妾雖身亡不參赴、時烏賊津使主對言、臣既被天皇命、必召率來矣、若不將來必罪之、故返被極刑、寧伏庭而死耳、仍經七日伏於庭中、與飲食而不食、密食懷中之糒、於是弟姫以爲、妾因皇后之嫉、既拒天皇命、且亡君之忠臣、是亦妾罪、則從烏

賊津使主而來之、

〔古事記下安康〕大長谷王、○中略倐忽之間自馬往雙、拔矢射落其忍齒王、○中略於是市邊王之王子等、意富祁王、袁祁王、二柱聞此亂而逃去、故到山代苅羽井、食御粮之時、面黥老人來奪其粮、爾其二王言、不惜粮、然汝者誰人、答曰、我者山代之猪甘也、

〔東大寺正倉院文書二十七〕越前國天平三年正税帳

合定大税穀貳拾貳萬柒仟壹伯參拾玖斛柒斗陸升柒台柒勺振入斛別一斗、不動穀八万九千七百一十三斛一斗、○中略

糒玖仟柒伯捌斛玖斗肆升爲二嚢一万九千四百一十七、別五斗、餘四斗四升、

正倉貳伯捌拾肆間、○下略

〔續日本紀二十淳仁〕天平寶字四年八月辛未、轉播磨國糒一千斛、○中略貯小治田宮、

〔日本靈異記下〕憶持法華經者舌著曝髑髏中不朽緣第一

諾樂宮御宇大八洲國之帝姬阿倍天皇○孝謙御代、紀伊國牟婁郡熊野村、有永興禪師、化海邊之人、時貴其行、故美稱菩薩、從天皇城有南、故號曰南菩薩、爾時有一禪師、來於菩薩所、○中略歷一年餘而思別去、敬禮禪師、奉施繩床、而語之曰、今者罷退欲居山、踰於伊勢國、禪師聞之、糯干飯舂篩二斗、以之施師、

〔日本靈異記下〕髑髏目穴笋揭脫以祈之示靈表緣第廿七

白壁天皇○光仁世寶龜九年戊午冬十二月下旬、備後國葦田郡大山里人品知牧人、爲買正月物、向同國深津郡於深津市而往、中路日晚次葦田郡於葦田竹原、○中略明日見之有一髑髏、○中略自所食餉。以饗之、○下略

〔伊勢物語上〕むかし男有けり、その男、身をえうなき物に、思ひなして、京にはあらじ、あづまの方にすむべき國もとめにとて行けり、○中略みかはの國八はしといふ所にいたりぬ、○中略其さわのほとりの木のかげにおりゐて、かれ。い。ひ。くひけり、そのさわにかきつばた、いとおもしろく咲たり、

それをみてある人のいはく、かきつばたといふ五もじを、句のかみにすへて、たびの心をよめといひければ、よめる、

から衣きつゝなれにしつましあればはる〴〵きぬる旅をしぞおもふ、とよめりければ、みな人かれいひのうへに涙おとして、ほとびにけり、

〔伊勢物語古意一〕かれひは乾飯也、和名抄に餉を加禮比於久留とも、加禮比とのみもよめり、いにしへよりかれいひを略してかれひといへる也、いを略せる例、もちいひをもちひと云類也、首註旅にかれ飯を持は、昔の常也、今も山中へ入人は、こは飯を干てもたるをばちひさき布帒にとりわかちて水に打入、即引上て駄のかたへなどに付おくに、ほどなくほとびてもとのこは飯となる也、こはいにしへは驛の遠くてせんかたなく、又野山の旅には必用意せし物也、ある人餉をかれひおくるとよむにつきて、かれ飯は世の常の飯也といへるはわろし、今の常の飯はいにしへかた粥と云ふ物にてこそあれ、昔も今もかれひと云は、こは飯を干たる物のみ、○下略

〔古今和歌集九羇旅〕たぢまのくにのゆへまかりける時に、ふたみの浦といふ所にとまりて、夕さりのかれいひたうべけるに、ともにありける人々、歌よみけるついでに、よめる、

藤原のかねすけ○歌略

〔空穗物語俊蔭二〕御ともにかぎりなくむつまじきかぎりの人二人、われと御むまにのりて○中略いづくとも人にはのたまはで、ほしいゐたゞすこしゑぶくろに入て、いと忍びておはします、

〔日本紀略六圓融〕天延三年五月廿九日庚子、今夜大炊寮糒御倉盗人開之、以空車三輛運取之、

〔榮花物語十八玉臺〕御厨子所の方をみれば、○中略又干飯などいふものをめし出て、池ほり木どもひくものにたまふ、かの信解品の窮子の樣なる、めしあつめては、いまをの〳〵にぞなどたまはすべ

し、

〔今昔物語 二十〕佛眼寺仁照阿闍梨房託天狗女來語第六

今昔、京ノ東山ニ佛眼寺ト云フ所有リ、其ニ仁照阿耆梨ト云フ人住ケリ、〇中略七條邊ニ有ケル薄打者ノ妻ノ女ノ年卅餘許也ケルガ、此ノ阿闍梨ノ房ニ來タリ、餌袋ニ干飯ヲ入レテ、堅キ鹽和布ナド具シテ持來テ、阿闍梨ニ奉テ云フ樣、自然承ハレバ、貴ク御マスト聞テ仕ラムノ志有テ參タル也、〇下略

〔宇治拾遺物語 八〕昔あたごの山に久しくおこなふ聖ありけり、年比行て坊をいづる事なし、西のかたに獵師あり、此聖をたうとみて、つねにはまうでゝ、物たてまつりなどしけり、ひさしくまいらざりければ、餌袋に干飯など入てまうでたり、〇下略

〔平治物語 二〕信頼降參事并最後事

去程ニ信頼卿ハ義朝ニ被捨テ、八瀨松原ヨリ取テ被返ケリ、ソレ迄ハ、侍共五十騎計有ケルガ、〇中略散々ニ落行シカバ、乳母子、式部大輔計ニゾ成ニケル、餘ニ疲レテ見ヘ給ヘバ、或谷河ニテ馬ヨリ抱下シ、干飯洗テ進セケレ共、今朝ノ鯢波ニ驚テ後ハ胸塞テ、ツヨダニモ墓々敷呑入給ハネバ、増テ一口モ不召ケリ、

〔梵舜日記〕慶長四年閏三月二日、甚六勘七兄弟來、糒三袋持參也、　廿九日、慶雲母儀妹兩人來、指樽一、糒三袋錫雙、次塗師甚左衞門シロ帯一本持參、

〔散木弃謌集 十雜〕つくしに侍りける比、すゝくらにほしゐの有けるをみて、　有僧

すゝくらにふるきほしゐぞつきもせぬ

〔常食喰樣曳歌〕糒こそ昔も今も別義なし鹽と砂糖の違ひ計ぞ

〇

〔塵袋九〕一麨ト云フハ何

大智律師ノ觀經ノ疏ニハ、麨ハ卽乾飯ノ屑也ト云ヘリ、サレバホシキノコナルベシ、

〔倭訓栞中編八古〕こがし　雜事通考に、江浙民家來年及粳米焦熟磨之爲粉、名曰芳雪霜と見えたる是也といへり、豐太閤、北野大茶湯の時、一僧ありて漲たる白湯にふりうかして奉る、太閤其淡薄の一興を感ぜらる、今祇園林の茶店に用るは是より起たるにや、香煎と呼り、

〔倭訓栞中編十九波〕はつたへ　田家新穀を刈て、焦米を粉にして人に饗す、よて初田饗といふ成べし、粳糯小麥等の品あり、本草にいふ麨是也、

〔俚言集覽波〕はつたい　世風古渡里(ヨブコドリ)、はつたいは、くろ米壹升、糖壹升五合のつもりにて、兩方ともいり粉にひきふるひ、ハツタヒにする也、

〔物類稱呼四衣食〕炒　こがし　東國にてこがし又みづのこといふ、畿內及西國にて、はつたいと云、(麨と書て、はつたいと訓ず、)上野或は越前にて、こぐはしと云、(粉のくはし成といふ意とぞ)加賀にてむぎいりこといふ、(賀州の諺に、いろまぬさきの麨いりこよといふ事あり、)近江にていりこといふ、奥州及總州、肥州にてかうせんと云、今按に香煎は是和品なり、洛陽祇園町、江戶にては下谷の池の端にて製し賣を名產とす、こがしとは其製少し異なり、然ども此國々にてはこがしを香煎と呼也、

〔大和本草四遺輯〕コガシ

國俗茶ヲ不好人コレヲ服ス、或飯後好ンデ呑ム人アリ、其方秈米ヲ爲君、薏苡仁陳皮ヲ爲臣、茴香山椒等ヲ爲佐使、開胸快氣、養胃有益于人、コガシノ方、秈米炒四十匁、大茴香微炒八匁、肉桂忌火去麁皮二匁、胡椒一匁、忌火橘皮去白炒八匁、薏苡仁炒八匁、山椒去白五合、右七味爲細末、以匕點熱湯服、開胸膈鬱滯、進食去風邪、又方、秈米黑炒十匁、陳皮炒四匁、山椒微炒、大茴香少炒、薏苡仁炒、右各一匁、右五味爲細末、點湯服、又方、黑胡麻能蒸テ皮ヲモミ去、少炒十匁、爲麁末、山椒微炒一匁、鹽七分、右

和合シテ服ス、潤身生血液、一方、モチ米ノ乾飯ヲ瓦器ニ入、武火ニテ俄ニイレバフクレテヨシ、ユルキ火ニテ炒レバフクレズ、細末トシテ温湯ニ點ジ服ス、又黑胡麻ニ鹽ヲ少加ヘイリテ末トシ、右ノ乾飯ト等分ニ合セ用ユ、コガシハ、中夏ノ人ノ湯ヲ服スルニ似タリ、然與湯不同、國ノ風土ニヨリテ俗ノ所好異リ、強テ一物トシガタシ、

〔重修本草綱目啓蒙 二十七造釀〕麨

コガシ東國　ミヅノコ同上　ハツタイ京　ハツタイゴ筑前　コグハシ上野越前　ムギイリコ加州　ムギノコ薩州　ムギコガシ江戸　カウセン奧州越州同名アリ　イリコ江州

麥ヲ炒リ磨シタル者ナリ、乾糗糧ハホシイヒナリ、奧州仙臺及河州道明寺ヨリ出ヅ、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕糗糧麨　音、俗云波豆太伊、碎(ハタキイヒ)飯之略乎、

本綱、糗糧蒸米麥、熬過磨作之、成其臭香、故糗字從臭、麨字從炒省也、河東人以麥爲之、北人以粟爲之、其粗者名乾糗糧甘苦微寒和水服解煩熱止洩、

按糗糧炒麥磨細末、飛羅而浸冷水喫之、和沙糖愈佳、出於紀州宮崎、泉州貝塚者最良、以米爲之者稍劣、

糒者、煮飯乾之、糗者生麥熬之、製各異也、本草所言者、二物同製、而以粗細別之似不精矣、

〔雍州府志 六土產〕古賀志　倭俗、糯米、陳皮、山椒、茴香、各細末、點湯而用之、謂香煎、又稱古賀志、近世祇園町製之、故稱祇園古賀志、洛人專賞之、遠邦人亦求之、還鄕贈人而充方物、其盛香煎筒、苦竹五寸許截之、存節爲底、盛香煎於內、以檜木爲蓋、其體製實都樣也、醫家吉田盛方院之香煎、是又爲上品、

〔續江戸砂子 一〕江府名產幷近在近國

池の端香煎　煮山椒　池のはた中町　酒袋加兵衛

〔江戸名物詩 初編〕酒袋香煎 池ノ端仲町

祇園不ㇾ及香煎味、下谷仲町酒袋方、買得家々皆便利、客來先出一杯湯、

〔飮食狂歌合〕左持　麥こがし　タハナ　馬伎

鹽なくてさたうのきかぬ麥こがしむねのにえ茶にかきくとけども

名稱

古事類苑

飲食部七

麪

麸〈併入〉

麪ハ、麥末ナリ、麪ヲ以テ製スルモノニ數種アリ、中ニ於テ餛飩ハ、ウンドン又ハ、ウドントモ云フ、麪ヲ溲シテ團ト爲シ、拗捧ヲ用キテ之ヲ展ベ、切リテ細條ト爲シ、煮テ之ヲ食フ、但シ索麪ノ如ク曝乾シタルヲ干餛飩ト稱ス、索麪ハ、サウメントモ云フ、鹽ヲ以テ麪ニ和シ、油ヲ入レ攪勻シテ細條ト爲シ曝乾シタルモノニシテ、食スルニ臨ミ、或ハ煮或ハ茹デ、之ヲ用キルナリ、蕎麥切ハ、ソバキリトモ云フ、或ハ單ニソバトモ云フ、蕎麥ノ粉ニテ製スルモノニシテ、ソノ製法餛飩ニ同ジ、

麸ハ、小麥ノ屑皮ヲ水中ニ入レ、鹽ヲ加ヘ、手ニテ揉ミ餅ト爲シ、更ニ手或ハ脚ニテ踏揉シテ滓ヲ去リ、水ニ浸シテ作ル、又ハ麪粉ヲ以テ作ルナリ、

〔運歩色葉集〕〈免〉麵類

〔易林本節用集〕〈女食服〉麪類〈メンルイ〉

〔倭名類聚抄〕〈十六麴蘖〉麵　說文云、麵〈莫甸反、去聲之輕、和名無岐乃古、〉麥粖也、粖〈音末〉米麥細屑也、

〔干祿字書〕〈去聲〉麵麪〈上俗下正〉

〔事物紀原〕〈九酒醴飮食〉湯餠

魏晉之代、世尙食湯餠、今索餠是也、語林有魏文帝與何晏熱湯餠、卽是、其物出於漢魏之間也、

不托

束晳餅賦曰、朝事之𩜾煮麥爲麪、則麪之名蓋自此而出也、魏世食湯餅、晉以來有不托之號、意不托之作緣湯餅而務簡矣、今訛爲䬪飩、亦直曰麪也、

〔本朝食鑑一穀〕小麥　麪

集解卽麥粉也、本邦麥粉不用舂杵、惟初磨篩飛羅以爲麪、亦是俗稱溫飩粉、其磨之三四次飛羅者爲上麪、磨之五六次以下爲下麪、事詳于溫飩素麪條下、本邦近時有南蠻菓子、十之八九用麪和砂糖飴餹丁子肉桂之類以作乾果、其種多品、本是蠻國之傳流乎、凡中華韓國蠻夷之人、常好食麪果、以爲平日之賞翫、本邦之人不常嗜之、

三麪

〔庖丁聞書〕一三羹、三麪ともに、初羹、初麪に生飯にとる時は、羹に作花、饅頭に龜足杯さす也、

〔江戸流行料理通大全初編〕三羹三麪の事

一日本にては、三麪は專ら用ゆれ共、三羹は中華の沙汰なり、〇中略三麪は、汁まんぢう、うんめん、ちよくめん、是を三麪といふ也、

饂飩

〔倭名類聚抄十六飯餅〕餛飩　四聲字苑云、餛飩、渾屯二音、上亦作䭮、見唐韻、餅䵃肉麪、裹煮之、

〔下學集下飲食〕饂飩ウンドン

〔運歩色葉集宇〕饂飩ウントン

〔易林本節用集宇食服〕餛飩ウドン

〔書言字考節用集六服食〕餛飩ウンドン唐韻　溫飩同和俗所用

〔後奈良院御撰何曾〕魚取鳥の物わすれ　うどん

〔貞丈雜記六飲食〕一饂飩又溫飩とも云、小麥の粉にて團子の如く作る也、中にはあんを入て煮たる物なり、混沌と云はぐる〳〵とめぐりて、何方にも端のなき事を云詞なり、丸めたる形ぐる〳〵

饂飩製法
饂飩種類

として、端なき故混沌といふ詞を以て、名付たるなり、食物なる故、偏の三水を改て食偏に文字を書なり、あつく煮て食する故、温の字を付て温飩とも云なり、是もそふめんなどの如くに、ふち高の折敷に入、湯を入てその折敷をくみ重ねて出す也、汁丼に粉醋さい杯をそへて出す事、さうめんまんぢうなどの如し、今の世に温どんと云物は切麪也、古のうんどんにはあらず、切むぎ尺素往來にみえたり、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕温飩、庭訓首書に、貞丈云、○中略巻懐食鏡に、啓益按救荒野譜云、以水和麪作皮包菜肉糖蜜等餡、湯炊煮熟、象混沌不止之義、今俗多用之祀先云々、按ずるに、混沌後に食偏に書かへたるなり、煮て熱湯に漬して進る故、此方にては一名を温飩ともいひしなり、今世温飩は名の取違へなり、それは温麪にてあつむぎといふものなりといへり、鷄卵うどんといふは、麪に砂糖を餡に包みたるものなり、これらをおもふに、其もと餛飩なりしことしらる、名の取ちがへにもあらず、物の變じたるなり、むかしは温飩にかならず梅干を添て食たり、犢子集、うどんものぶる綸綻のうへ　一齣　梅干のすいさんながらまじはりて、宗因千句、梅干くふた眞似は其儘膳くだり扨もうどんやこほすらん、料理物語、うどん胡椒梅とあり、

〔料理物語後段〕うどん　粉いかほどうち申候共、鹽かげん夏はしほ一升ニ水三升入、冬は五升入て、その鹽水にてかげんよきほどにこね、うすにてよくつかせて、玉よきころにいかにもうつくしく、ひやきめなきやうによく丸め候てひつに入、布をしめしふたにして、風のひかぬやうにしてをき、一つゞヽ取出し、うちてよし、ゆでかげんはくひ候て見申候、汁はにぬき、又たれみそよし、胡椒、梅、

〔本朝食鑑穀一〕温。飩。俗訓二字止字一　附冷。麥。

集解、温飩冷麥、俱用麪造之、其法頭白麪最好者用鹽水攪勻和溲、以手揉合、作平團餅子、令粘堅而以

切麥

拗棒、頻拗攤、作厚紙樣、別撒麪粉、不令粘著于拗棒、卷而捍之、至如厚紙之輕薄、疊之者三四重、從端細切而作筋條、長一二尺許、熱湯煮熟、以極軟不斷爲好、或熱湯中和好酒一盞梅干一箇而煮熟、則極軟不斷、取出洗淨、復浸熱湯、用未醬水垂汁堅魚汁胡椒粉或蘿蔔汁等、而乘温食之、温飩作餛飩者非也、源順和名餛飩者、餅剉內麪煮、然則別類乎、冷麥亦如造温飩法、而極細切之如緒、故俗稱切麥、煮熟取出洗淨、浸冷水、令如氷而食之、食之亦用温飩之諸汁、特加芥子泥爲佳、大抵温飩宜天寒時、冷麥宜天熱時、然任人意、不分寒温食之、亦有一種、有乾温飩者、拗而後細切曝乾、用時煮熟而食、又如經帶而乾、此稱經革、(ヒボカハ)二麪倶華之經帶麪之類也乎、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕温飩(うどん)(湯餅 餺飩)　不托

唐曰不托、宋曰餺飩、凡以麪爲食煮之者、皆謂湯餅、

按温飩乃湯餅之俗稱也、造法用鹽水溲麪爲一團、以小棒按擴之、再卷于棒頻揰(ウツ)之數反、則如革而疊、切之五寸許如紐、投熱湯煮之、(酒少加之愈佳)用醬油汁乘熱食之、故稱温飩、(温飩之義乎、飩與飩字似故爾、)甚細而煮之似索餅者名切麥、(切麥之略乎)夏月投冷水食、勝於素麪、

一種有經革温飩者、如前法剉成脜乾、臨用時煮食之、容易而良、近頃出平素麪、與此似焉、

〔易林本節用集 食服〕斬麪(キリムギ)

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一きりむぎ　きりぞろ

〔料理物語 後段〕切麥　これも鹽かげんうちやう、何もうどん同前、汁はにぬき、又たれみそに、からし、たで、柚、

〔合類日用料理抄 二〕切麥の方

一右うどんの仕やう同前也、切樣とひやし申候分ちがひ申候、うどんより細に切申候、

麥切

〔言繼卿記〕天文十三年六月六日癸酉、烏丸加州知行分代官事、淨一房ニ可ㇾ申談候間、可ㇾ同道之由被ㇾ申候間、八時分令ㇾ同道罷向、切麪にて一盞了、

〔料理物語後段〕麥きりは　大麥の粉也、うちやうはきり麥のごとくうちて、みじかくきりて、汁うはをきは、そばきりのごとくしてよし、

冷麪

〔易林本節用集食服〕冷麪(ヒヤムギ)(レイメン)

〔書言字考節用集六服食〕冷麪(ヒヤムギ)

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一ひやむぎ　つめたいぞろ

〔尺素往來〕浴後者雖ㇾ不ㇾ珍、干飯、涼麪之間、可ㇾ隨二御好一也、

〔臥雲日件錄〕長祿二年四月十八日、東岳和尙來、留ㇾ之薦二冷麪一、因傳灯錄有二引水之語一、五灯會元改引爲ㇾ麪、太平廣記麪部、有二引水語一、則不二必作一ㇾ麪乎云々、

〔祇園會御見物御成記〕一大永二年、祇園會爲二御見物一御成之時、從上平御一獻ニ付而次第、

獻立

一式三獻參○中略

二獻　ひや麥　御そへ物なまとり

〔親俊日記〕天文十一年六月廿六日乙巳、細川殿小的あそばされ二貴殿へ御出也、大夫殿射手衆廿人被ㇾ召二具之一、先湯漬まいる、的終冷麥まいる、

平饂飩

〔用捨箱下〕温飩の看版芋川○中略

又按るに一代男二の卷に、前に摸したる畫を載たる條、二川といふ所に旅寐して云々ありて、芋川といふ里に、若松昔の馴染ありて、人の住あらしたる笹葺をつゞり、所の名物ひら温飩を手馴

干饂飩

てといふ事見え、此冊子より前、東海道名所記(萬治元年作)四の卷にも、池鯉鮒より鳴海まで云々の條に、伊も川うどんそば切あり、道中第一の鹽梅よき所なりとあれば、今平温飩をひもかはといふは、芋川の誤りなるべし、其さまの似たるをいはゞ、革紐とこそいはめ、紐革とはいふべからず、されどひもかはと、あやまりしも又ふるし、(謠曲の海道下にも芋川の事あり)

富士石(延寶七)

ひもかは温飩捨水碎く氷かな　調川

題は春氷なり、當時はやくひもかはといへり、今も諸國の海道には、彼幣めきたる看板ありとぞ、又温飩の粉をねりて、熨ざるほどの形を僞たるなるべし、鏡餅の勢したる物を、臺に載たる看板、田舍にはありと聞り、

〔好色一代男二〕旅の出來心

芋川といふ里に若松昔の馴染ありて、住みあらしたる笹葺をつゞりて、所の名物とて、平饂飩を手馴れて、往來の駒留めて、袖打拂ふ雪かと見ればなどとうたひ懸けて、火を燒く片手にも、音じめの糸をはなさず、浮々とおとろひ、

〔尾張名所圖會前編六〕名和干温飩(同村〈名和〉の名産也、凡當郡の小麥粉精密にして、最上の極品なれば、大野岩屋横須賀佐布里等の諸邑、みな索麪を製して名産とす、近年こゝにて干温飩を精製し、諸國へ夥しく運送す、其製甚清淨潔白にして、形狀風味共に勝れたり、)

〔江戸町中喰物重寶記〕干うどん　下谷佐久間町　叶屋辰右衞門(略〇下)

〔武江產物志〕行德乾温洵

〔奥羽觀蹟聞老志三庸貢土產〕雲麪　乾饂飩　雲麪出于刈田郡白石、乾饂飩出于南部及仙臺城市、

謝東奥友人遺白石雲麪　物茂卿

誰探王女洗頭盆、中有千絲白髮存、不知仙人憂底事、將憂相送到蘐園、

饂飩名物

〔雍州府志土産六〕饂飩　所々在之、其內中御門通丸屋、幷長濱屋一條虎屋二口屋之所造爲宜、蕎麥麪亦然、油小路下立賣南日野屋、湯煮饂飩、雖歷數十町不冷云、饂飩切麥蕎麥麪是謂打、以棒打成爲片細截之謂也、凡京師水至清、故其色潔白、凡造釀之物、非他鄉之所及也、

〔浪花の風〕饂飩は蕎麥に引替、大によろし、其色も雪白にして味ひ甘美なり、夫故市中にも温飩店は多く、いづれの店物にても皆よろし、予〇久須美祐雋義は蕎麥はそも〳〵嗜好なれ共、温飩は素より好まず、されども當地のうどんは、江戸に比すれば、格別よろしき故、蕎麥に替て不斷食することなり、

〔毛吹草三〕近江　日野餛飩

〔江戸總鹿子六〕饂飩そば粉

　神明前　淨雲　　淺草　ひやうたんや

〔寬政武鑑〕松平久五郎武厚〇上野館林　時獻上暑中温飩粉

水野日向守勝剛〇下總結城　時獻上暑中温飩粉

饂飩雜載

〔本朝食鑑穀一〕温飩

發明、温飩雖生于温麪、而煉鹽水勞拗棒切之煮之、温毒減消、氣亦平和、然其温尙殘、故多食則氣閉痰塞、生熱動積、此以麥芽山査羅蔔汁之類、而可能消也、冷麥亦雖生于温麪、而煉鹽水勞拗棒切之煮之、温毒減消、復投冷水、彌除温毒、然暫似涼、復入人之肚腹、遇熱發温、故多食則閉塞熱鬱、此亦以煎藥而可能消也、彼南蠻乾果者、麪末歷數回之調和而用之、故其熱不可減、則不可多食之矣、凡麥粉者涼無毒、或曰麪有熱毒則甚哉、縱雖有磨中石末在內、而有變涼至熱之理乎、剩至飛羅數次則性平易、然則曰性温爲當、亦是以意可斟酌之、

〔大內家壁書〕椀飯同御節幷所々御出之事

一椀飯御祝三獻進物如例式〇中略　五獻目にむぎ參べし〇中略

御評定

文明十三年十二月廿六日

〔慶長日件錄〕慶長九年五月廿日、松浦法印來談、朝飡薦之、午時うどん薦之、

〔翁草六〕一或所にて温飩を小豆にて煮て出せしを、一座の人々こは珍らしと云けるを、其中に有職者ありけるが、特に賞美して、此仕形は尤古代の風俗也、大貳ノ三位が、狹衣に、ほそじほつとうを參らせけると有、ほそじは熟瓜ほつとうは是也と被申き、

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一温飩も點心にて候へ共、殿中にても私にても、急度したる一獻に見及候はず候、內々の參會には常に出候、又一獻の時は、點心數にはいらぬと申說候、さも候歟、獻數に入たるやうに覺候、猶可尋候、

〔貞丈雜記六飮食〕一うんどんまんぢうの汁に入る、山椒のこ、胡椒之粉などを、古は粉と云し也、今は藥味とも、加藥とも云、又昔はかうとも云し也、

〔奴師勞之〕近頃まで、市の温飩に、胡椒の粉をつゝみておこせしが、今はなし、

〔守貞漫稿五生業〕温飩蕎麥屋

今世京坂ノ温飩屋粲昌ノ地ニテ、大略四五町或ハ五七町ニ一戸ナルベシ所ニヨリ十餘町一戸ニ當ルモアリ、

覺

一うどん　代十六文

一そば　代十六文

表格子ニ横長ノ行燈ヲ掛ルモアリ、是ハ上圖ノ如ク書ス、〇圖略、正面麵類處、側面二八うどんそば切又見世ノ壁ニハ紙ニ圖ノ如ク書テ張之、江戸ニモ有之、故ニ次ニハ說カズ、

一しつぽく代廿四文　シツポク　温飩ノ上ニ、燒雞卵蒲鉾椎茸クワヒノ類ヲ加フ、
一あんぺい代廿四文　アン平　右ニ同ク加之、葛醤油ヲカケル也、
一けいらん代卅二文　鷄卵　温飩ノ卵トジ也
一小田卷　代卅六文　ヲダマキ　シツポクト同キ品ヲ加ヘ、雞卵ヲ入レ蒸シタル也、
　月　日

〔用捨箱〕下温飩の看版〇〇〇〇　李川
昔は温飩おこなはれて、温飩のかたはらに、蕎麥きりを賣、今は蕎麥きり盛になりて、其傍に温飩を賣、けんどん屋といふは、寛文中よりあれども、蕎麥屋といふは、近く享保の頃までも無、悉温飩屋にて、看板に額あるひは櫛形したる板へ、細くきりたる紙をつけたるを出し、が、今江戸には絶たり、寛政の初までは、干温飩の看板に、櫛形の板に靑き紙にて、縁などをとりたるを軒へ掛たるが、たま〳〵ありし歟〇略圖
桃の實元祿六年
　打かまねくか温飩屋の幣　　撰者　兀峯
　吉原はわざともほどく茶筅髮　　嵐雪
とあれば、吉原の温飩屋にも、此看板のありしなるべし、
〔下學集下飮食〕索麪サウメン
〔撮壤集下飮食〕索麪サウメン
〔饅頭屋本節用集左食物〕索麪サウメン
〔易林本節用集左食服〕索麪サウメン

索麪製法

〔多識編三穀〕素餅〈牟岐奈波、今俗云左宇米无、〉

〔書言字考節用集六服食〕索麪サウメン

〔倭訓栞中編九〕さうめん　索麪の音轉也、又索にその音あり、索餅も同じ、七月七日に索麪を用るは、十節記に、是日食索麪、其年中無瘧病といふに据る也、〇中略 嘗もて煮たるを煮麪と稱す、にうめんとよぶは、音を引たる也、

〔尺素往來〕索麪者熱蒸、截麪者冷濯、不可過此等候、

〔海人藻芥〕内裏仙洞ニハ、一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當座ニ迷惑スベキ者哉、〇中略 索麪ハホソモノ、〇中略 如此異名ヲ被付、近比ハ將軍家ニモ女房達皆異名ヲ申スト云々、

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一さうめん　ぞろ、

〔後水尾院當時年中行事上十二月〕煤拂陰陽頭勘文に隨ひて日時を定めらる、〇中略 さうぢの事終りて、本殿に還御、常の御所にて御盃參る、あつもの、ぞろ〳〵、かうじやうの物三獻あり、女中もあつもの、ぞろ〳〵例のをしきひとつにすゑてたぶ、

〔本朝食鑑穀一〕温飩

附錄、素麪、俗訓曰宇米牟、即素麪也、索如索繩之索、今本邦改作素字、素如縞素之素、言其色白、然則雖誤之而無害耳、其造法先用好麪和鹽水、入油攪勻和搜、挼作細條展之、次第作縷、一樣長短麁細、攤盆中、候稍乾上竹桁、復挼展縷乾、以乾折爲度、收藏匱中、用時久煮去油鹽而食、食汁如温飩冷麥之汁、或洗淨煮水除鹽油、用未醬汁及醬油汁而煮食、此俗稱入麪、俱和灌醬汁而食、則味美毒消、今時七月七日必喫素麪、上下爲例、家々餽贈、或爲星祭供乞巧奠供、諸州出之、就中備之豐原、與之三春貢獻之、其細白如絲之美、惟以不用油而製者爲上品、二荒山中造者、肥大如温飩、亦太佳、僧家亦賞美之、

〔和漢三才圖會百五造釀〕索餅さうめん〈名素麪和俗、和名牟岐奈和、〉

索餅種類
葛索麪

本綱溲麪爲之、有熱餅索餅湯胡餅酥餅之屬、皆隨形命名也、語林云、有魏文帝與何晏熱湯餅、卽是索餅也、始於漢魏之間也、十節記云、七月七日食索餅何、昔高辛氏少子七月七日去、其靈無一足、成鬼神、於人致瘧病、其靈常食麥餅、故當死日祭之、又食之則令人無瘧病矣、〇中略

按索餅俗云素麪也、造法用麪和鹽水溲之、和油乘滑作細條、換引之如絲、掛竹乾之、(其竹所持木桁名欄)用時煮之去沫、其沫乃油氣也、沫盡爲佳、醮汁食之、如温飩再入未醬或醬油煮食、稱之入麪、共入研萊菔乃辛味佳、而萊菔能去麪毒也、本朝七月七日餽之、毎家食之、出於備州三原奥州三春者、細白美也、豫州阿州亦不劣、和州三輪自古雖名物不佳、攝州大坂最多造之、送于四方、

平素麪(ヒラソフメン)　不用油用鹽難爲細絲、帶匾似紐革温飩而美、自和州多出、用時少時漬水、出鹽氣、煮之則甚柔佳、

〔料理物語後段〕葛素麪　まづくずをすこし水にてとき、わかしめしのとりゆほどのかんにして、おけにうつしさまし、それにて粉をこね申候、かげんはひきあげおとしみるに、いとになり、きれぬほどがよし、はやくおつるもきるゝもあしく候、とをし申、上戸はゆびのはいるほどにあげ候、おやわんよし、ふときほそきは上戸の高下により候、なべの湯をよくにやして吉、そうめんにへ、色かはり候はゞ、すいのうにてすくひとり、水に入ひやし、よくもみあらひ候、水をさい〳〵かへ候へば、いよいよしろく見事になる也、汁はきりむぎどうぜん、芳野葛ならではなり申さず候、色々口傳在之、

〔合類日用料理抄二〕葛素麪の方

一水三合程の中へ葛を盃に半分ほど入能とき、鍋へ入、弱き火の上ニかけ、箸ニてそろ〳〵ふりたて一沫煮申候へば、葛の色かはりねばり出來申候、其時あげ人はだニさまし、それをこね汁ニいたし、葛をこね申候かげんは、手の内ニこねて、葛を一盃入下へながし見申候に、素麪のごとく

薯蕷麪 百合麪

能つゞき落申候、柄杓の底に穴を五分あまりほどに、丸ク三ツあけ、其中へ右のこね申候葛を入鍋に湯を能たゝせ、その中へ落申し、鍋の下をゆだんなくたき申候、湯ぬるく成候へば、そうめんきれ申候、鍋の内にそうめんたまり候はゞ、せんぐりに取上、其儘に水に入レ申候、

〔枕苑日渉十〕山芋餺飩百合麪

秋田稲庭麪舖製薯蕷麪及百合麪、極精良、他州所不及也、薯蕷麪即山芋餺飩、一名玉延索餅、月令廣義載山芋餺飩法曰、煮熟去皮擂爛、以細布紐去滓餅麪、豆粉爲捍切、粗細任意、初煮二十沸如鐵、至百沸軟滑、汁食之、山家清供有玉延索餅法、曰、山藥名薯預、秦楚間名玉延、陳簡齋有玉延取香色味以爲三絶、陸放翁亦有云、久緣多病疎雲液、近爲長齋進玉延、比于杭都多見、而名佛手藥者、其味尤佳也、清供又有百合麪法曰、春秋仲月采根暴乾擣篩、餅麪作湯餅、最益氣血、又見遵生八牋、

〔料理物語後段〕玄よよめんは　山のいもをこまかにおろし、もち米の粉六分、うる米四分をこまかにはたき、山のいもにてよきころにこね、玉をちいさくして、きりむぎうち申ごとくにうち候、ゆでかげんは、にえうきあがる時吉、是も汁は切麥同前、

〔合類日用料理抄二〕薯蕷麪の方

一粳上白はたき粉にし、絹ぶるひにてふるひ申候、扨山の芋の皮を去、能々すりて右の粉をうどんのかげんより和にこね申候、そば切のごとく成共、切麥のごとく成とも切申候、扨鍋ニ湯をたて、其内へ鹽を茶二三ふくほど入かき廻し、右の薯蕷麪を入、うき上ル程煮て、其儘取上、水へ入三返ほど水をかへ洗申候、あたゝめとく其後湯をさし候、尤鍋のふたを取候てゆで申候、先上ゲ候て、水に入不申候へば切レ申候、世間に、餅米、卵、うどんのこなどまぜ申候、それは惡敷候也、

索餅

〔撮壤集下飲食〕索サク餅ヘイ

〔易林本節用集平食服〕索ムギ餅ナハ

〔今昔物語十九〕寺別當許麥繩成蛇語第廿二

今昔□□寺ノ別當ニ□□ト云フ僧有ケリ、形チ僧也ト云ヘドモ、心邪見ニシテ、明暮ハ諸ノ京中ノ人ヲ集メテ、遊ビ戲レテ酒ヲ呑ミ、魚類ヲ食シテ、聊モ佛事ヲ營ザリケリ、常ニ遊女傀儡ヲ集メテ、歌ヒ嘲ケルヲ以テ役トス、然レバ恣ニ寺ノ物ヲ欺用シテ、夢許モ此レヲ怖ル、心无カリケル、而ル間夏比麥繩多ク出來ケルヲ、客人共多ク集テ食ケルニ、食殘シタリケルヲ、少シ此レ置タラム舊麥ハ、藥ナド云ヌレバト云テ、大ナル折櫃一合ニ入テ、前ナル間木ニ指上テ置テケリ、其ノ後要无カリケレバ、其ノ麥入レタル折櫃ヲ取リ下シテ見ル事モ无カリケル、而ル間亦ノ年ノ夏比ニ成テ、別當彼ノ麥ノ折櫃ヲ不意ニ急ギ見テ、彼レハ去年置シ麥繩ゾカシ、定メテ損ジヌラムト云テ、取下サセテ折櫃ノ蓋ヲ開テ見レバ、折櫃ノ内ニ麥ハ无クテ、小キ蛇蟠テ有リ、開クル者思ヒ不懸ヌ事ニテ棄テツ、ヤガテ別當ノ前ニテ開ケレバ、別當モ亦他ノ人々モ少々見ケリ、佛物ナレバ此ク有ル也ケリト云テ、折櫃ノ蓋ヲ覆テ河ニ流シテケリ、其レモ現ノ蛇ニテヤハ有ケム、唯然見エケルニコソハ思フニ、增シテ誦經ノ物、金鼓ノ米ナドコソ、思ヒ被遣レ、然レバ佛物ハ量无ク罪重キ物也ケリ、正シク其ノ寺ノ僧ノ語ケルヲ、聞繼テ此ク語リ傳ヘタルトヤ、

〔古今著聞集十八飲食〕七月七日むぎなはの房中にたるまじきよし、申けるを聞てよめる、

法眼長眞

いかなれば世にはおほかるむぎなはの一房にだにたらぬなるらん

〔下學集下飲食〕碁子麵キシ

〔撮壤集下飲食〕碁子麪キシメン

〔易林本節用集食服〕棊子麪キシメン

〔庭訓往來〕點心者○中略饅頭、索麪、棊子麵、卷餅、温餅、

水華麪

胡蝶麪
散索麪
冷陶麪
艾葉麪

〔庭訓往來諸抄大成扶翼〕棊子麪　貞丈〇伊勢貞丈云、棊子はごいし也、小麥粉を水にて固くねりて、板の上にて薄く伸し平めて、細き竹筒の切口の內の肉を削り去り、皮の方をうすくなるやうに、刃の如くして、其筒にて右の伸したる麪を押し切れば、棊石の如くに切る丶也、それを煮て、煎豆の粉を衣に掛くるなり、今も薩州などには其製あり、是歟、

〔齊民要術九餅法〕切麪粥一名棊子麪　䴵盧貨反　麵蘇貨反　粥法

剛溲麪、揉令熟大作劑、挼餅麁細如小指大、重縈於乾麪中、更挼如麁箸大、截斷、切作方棊、簸去勃、甑裏蒸之、氣餾勃盡、下著陰地淨席上、薄攤令冷、挼散勿令相黏、袋盛舉置、須卽湯煮別作臛、澆堅而不泥、冬天一作得十日、

〔居家必用十三飮食〕米心棊子　頭麪以凉水入鹽和成劑、棒搊過捍至薄、切作細棊子、以密篩隔過、再用刀切千百次、再隔過、麁者再切、細者有塵末、却簸去、如下湯煮熟、連湯起入凉水盆內、攪轉撈起控乾、麻汁加碎肉精薑米醬瓜米黃瓜米香菜等、

〔料理山海鄕二〕きし麪

うどんのこ鹽なしにこね、常のごとくふみて薄く打、はゞ五分ほどの短册にきり、汁にてかげんするなり、打粉多くつかへば汁ねばる、打粉少くして汁多く仕懸るがよし、汁酒しやうゆをくわへ、少しあまく仕懸る、尤かつを大がきにして入べし、温飩を打込煮上て置、ねぎ二寸計に切、たくさんに入、煮て後右のうどんを入てもちゆ、鰹もみこみ打たるも、おもしろきなり、

〔下學集下飮食〕水華(スイクワ)麪

〔易林本節用集下服食〕水花麪(スイクワメン)

〔撮壤集下飮食〕胡蝶(コテウ)麪　散索麪(サンサクメン)　冷陶(レイタウ)麪

〔易林本節用集阿食服〕艾葉麪(アイヨウメン)

〔運歩色葉集無〕蒸麪（ムシムギ）
〔書言字考節用集服食六〕蒸麪（ムシムギ）
〔今川大雙紙下〕食物之式法の事
一點心之時のむしむぎのきざみ物の事、其內に靑き物あるべし、それはからしの葉也、是はわんの中へはさみ入て喰事、おかしき事也、むぎの油をとらんが爲也、入てやがてはさみ出し、前の所に置て喰也、
〔宗五大草紙上〕人の相伴する事
一點心の時參樣、○中略むしむぎはあけざまにわんへ入られ候、○中略むしむぎのこきり物、右しゐたけ、左あをみ、中六てうすさい、まんぢうのすさい、前むしむぎのすさい、さきたるべし、すさいはくはぬがよし、又まんぢうのすさい右、むしむぎのすさい左に並て置共云、又たうじすさいも、こもちやわんのさらに入候と云、むしむぎのこきり物、さんせう左、しやうが右、あんにん中、むぎのすはる時、此さらを左へのけて、むぎをすへべし、まんぢうのこ、此さらをし左にをくと云說有、猶可尋、汁へ、こを入候程に、はし持ながらまんぢうをわり候、左の手なるを置、右の手なるを左へとりてくふべし、こをこぼさぬやうにわるべし、○中略
一饅頭のなき時、むしむぎの參樣、出家方にはそへ肴はなし、さうけいに引かへ候、○圖略
一一獻の時むしむぎ參樣、そへ肴あるべし、○中略
一同時ぬるひやむぎ參樣、但殿中にては見及ばず候、
〔大草殿より相傳之聞書〕一あつむぎ集養の事、先さかなに取替られ候時、さかなのはしをおさめ候事、前のごとし、いづれも御膳參りたる時、すさいをとり、我左の膳のすみにをく、又左の手にて膳の右のさきのすさいを取て、膳の左の、さきにをく、其後右の手にて中のすさいを取て、我前右

索麪名物

のすみにをくなり、又はしを取て膳にすみかけておきあつか物参り候へば、右の手にてわんを取、左の手に取渡し、右の手をそへて、あつか物をうけ、右の手にて麥拗を膳の右のさきのすみに押よせ、汁わんを膳の中に置て、こせう紙を右の手にて取て、こせうを汁に入、膳の下座のかたの下にをく、足付なれば足付の下へ押いるゝ、其後はしを取こせうをかきませ、わんには手もかけずして、あつむぎを入、又わんを持あげてくう也、麥おしきのむぎみなた成候へば、右の手にはし取なをし、麥拗を取て前の方にもをく、前の方せばく候へば、膳のさきにならべてもをく也、麥拗の下一ッになりたる時、さいしん参りたる時、いま喰たるおしきをば、さいしんあけたる人取てかへり候、今度は又膳の左のさきのもりこを、汁に入てかきませ、麥を入てくう也、扨又肴参り候へば、膳を下座へ押くだし、はしをおさめ候、いづれもさかな参り候て、はしを取て右の手にて肴の汁を取、左右の手にて取汁をすふ也、扨汁のみをくいて、又汁をすふて皿をば膳にをくべく候、其時かならずさしみあるべし、くい候はゞ、さしみをす鹽にひたしてくふなり、たとひくはず候共、さしみをす鹽につけてをく也、扨はしを又以前のやうに膳に、すみかけてをき、御酒の事前のごとし、又さかな取時は、はしをおさめ候也、

〔毛吹草三〕山城　大德寺蒸素麪　武藏　久我素麪　越前　丸岡素麪　能登　和島素麪
備前　岡山素麪　長門　長府素麪　伊豫　松山素麪

〔雍州府志六土產〕索麪　諸國之名產雖有數品、洛陽舟橋、幷堺町二條北麪家之製造、非他邦之所及、是稱地索麪、因京師土地之造釀也、

〔明和新增京羽二重大全三〕索麪所
堺町夷川之角　井筒屋播磨大掾
烏丸松原上ル町　山形屋仁右衛門

〔日本山海名物圖會〈四〉〕大和三輪索麵

名物なり、細きこと糸のごとく、白きこと雪のごとし、ゆでゝふとらず、餘國より出るそうめんの及ぶ所にあらず、又阿波より出るもの名產なり、三輪そうめんにおとらず、それ三輪は大己貴のみことの神社有、御神體は山にて鳥居ばかりにて社はなし、參詣の人おほきゆへ、三輪の町繁昌也、旅人をとむるはたごやにも、名物なりとてそうもんにてもてなす也、

〔張州府志〈十五丹羽〉〕土產

索麪〈同上(犬山製造)其細如絲、諸國出者皆不如之也、〉

〔張州府志〈十九中島〉〕土產

索麪〈出刈安賀村、往年宮地村獻索麪於熱田神廟、今宮地村不復製之、疑其民移刈安賀、猶傳其製、其地與刈安賀接近故也、〉

〔張州府志〈二十八知多〉〕土產

佐布里索麪〈出佐布里村、每年上供、其餘大野岩屋横須賀等出之、其製細條潔白、聞于他邑、皆以爲方物、惟佐布里上供故擅其名、〉

〔武江產物志〕川越索麪

〔江戶總鹿子〈六〉〕籠索麵　湯島天神前

〔江戶町中喰物重寶記〕晒平麵　糀町六丁目北側　美濃屋金助

ゆでよふの事

ゆでゆ澤山にして、ゆたち候處へ入レ、二ふきゆで、水の中へとりよろしく候、

〔寬政武鑑〕紀伊中納言治寶卿　時獻上〈七月〉索麪　松平筑前守齊隆〈○筑前福岡〉　時獻上〈六月〉博。多。索。麪。

毛利甲斐守匡房〈○長門府中〉　時獻上〈六月〉長。府。索。麪。　松平下總守忠功〈○伊勢桑名〉　時獻上〈六月〉白。子。

索。麪。

秋田信濃守倩季〈○陸奥三春〉　時獻上〈暑中〉三。春。索。麪。　植村出羽守家長〈○大和高取〉　時獻上〈七月〉三。輪。索。麪。

大岡丹後守忠烈〇武藏岩槻　時獻上六月中　岩槻索麪　片桐主膳正貞彰〇大和小泉　時獻上寒中　平索麪

索麪商

〔七十一番歌合〕卅七番　右　索麪賣

てうさいのこしきの上のあつむぎのむしあげのせとの月渡るみゆる

我戀は建仁寺なるさうめむの心ふとくもおもひよるかな

〔人倫訓蒙圖彙六〕素麪師　伊與、大和の三輪、其名高し、京にするを地そうめんといふ、

索麪雜載

〔貞順故實聞書條々三〕一素麪を給候時も、汁をば吸候はず候、又溫飩の時も同前に候、又羹の時も汁をば不吸候也、

〔料理物語後段〕にうめん　まづ素麪をみじかくきりゆで候て、さらりとあらひあげをきゝ、たれみそにだしくはへふかせ入候、小な、ねぶか、なすびなど入てよし、うすみそにても仕立、胡椒さんせうのこ、

〔宇野主水記〕一九日〇天正十三年三月大坂ノ幸藏主貝塚へ下向、〇中略夜ニ入北御方へ被参、下ノ御屋敷ニテサウメン御酒盃ナドアリ、

〔蛻巖集後編一〕謝德島荒川生惠白髮麪歌

君不見島有白頭翁、藥有白頭翁、猶春雨舞春風、那知麪條欺白髮、線々作團與雪同、儒里麪人製新樣、三輪豫章亘爭工、金母帽邊光相射、玉女盆中影不空、白髮之號雖則老、風流可入少年叢、嗟々半死蛻巖翁、誰憐滿頭如霜蓬、上不爲經世濟民之良弼、下不爲搴旗斬關之英雄、昇平天地覆載久、百年甘化蠹紙蟲、伏生蒲輪今已矣、悔不偕牛隱牆東、白髮麪、白髮麪、感君惠餽訴寸衷、近日鶯花徧千里、行樂不敢哭途窮、

蕎麥切

〔書言字考節用集六服食〕蕎麥麪ソバキリ本草綱目　河漏同王禎農書、蕎麥作河漏湯餅、謂之河漏、

蕎麥切製法

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一そば　あをい。。

〔秇苑日渉 十〕河漏 黒兒

蕎麥此云蘇泊、作麪縷切者云蘇泊幾利、卽蕎麥麪、一名河漏、一名河洛、是也、團入湯者云蘇泊䄍利、卽黑兒也、松岡元達食療正要、以黑兒爲曾波幾利、以河漏爲曾波䄍利者誤矣、○中略農政全書引王禎農書曰、蕎麥赤莖烏粒、種之則易爲工力、收之則不妨農時、晩熟故也、霜降收則恐其子粒焦落、乃用推鐮穫之、北方山後諸郡多種、治去皮殼、磨而爲麪、焦作煎餅、配蒜而食、或作湯餅、謂之河漏、滑細如粉、亞于麥麪、風俗所向、供爲常食、然中土南方農家亦種、但晩收磨食、溲作餅餌、以補麪食、飽而有力、實農家居冬之日饌也、熙按皇明文範高啓胡應炎傳曰、應炎截紙縷置盂中、若湯餅狀者、以筯引示之曰、吾食甚足、可見麪縷切者謂之湯餅、今謂作湯餅者爲河漏、則知河漏是蕎麪縷切者、所謂蘇泊幾利也、其溲作餅餌者、卽黑兒、所謂蘇泊幾利也、言鯖曰、山東以蕎麥作麪食、曰河洛、卽河漏也、池北偶談曰、盧氏雜說、明皇射鹿、取血煎酪賜哥舒翰及安祿山、謂之熱洛河、祿山帳下健兒、名曳洛河、恐因字音相近、而傳會其說、今齊魯間、以蕎麥作麪食、名河洛、俚名亦有所本、熙按、河漏亦可稱爲餺飥、陸游詩、蟜熱山僧分餺飥、船來溪友餉新檮、宋史禮志曰、太宗景祐三年、禮官宗正請、每歲秋季月、嘗豆嘗蕎麥、明會典、光祿寺奉先殿薦新品物、十一月有蕎麥麪、當是河漏也、黑兒亦呼爲蕎麥麪、

〔本朝世事談綺 一飮食〕蕎麥切

中古二百年以前の書、もろもろの食物を詳に記せるにも、そば切の事見えず、こゝを以見れば、近世起る事也、もろこし河漏津と云、船著の湊の名物、茶店に多これを造る、よつて河漏と云、是日本のそば切の事也、江府のそば切の盛美には、諸國ともに及がたし、

〔本朝食鑑 一穀〕蕎麥 訓曾波、一曰久呂無木、

集解、蕎四方有之、東北最多而佳、西南少而不佳、夏土用後下種、八九月收之、早收者號新蕎麥、信州及野之上州有三四月下種、六七月收之者、以爲珍、野之下州佐野日光足利等處、武總常之地雖多出之而佳、尙不及信州之產也、性最恐霜雪、故信州以北諸州之產亦不爲佳、其苗高二三尺、赤莖綠葉、類蕎葉而小、開小白花繁密如雪、結實纍々有三稜、初綠老作黑色、杵之去殼磨之爲麪、飛羅極細、而用熱湯或水、煉作平團餅子、令粘堅、以拗捧頻拗、別撒麪粉不令粘著于拗捧、卷而捍之、至極薄而放攤、疊之者三四重、從端細切作細筋條、投沸湯而煮、久煮則硬、少煮則軟、隨意取出、或洗冷水、或洗溫湯、此號蕎麥切、漉淨瀝水、而食之用汁、其汁用味噌水垂汁一升好酒五合拌勻、煮乾鰹細片四五十錢者、半時許、不宜慢火、宜緩火、煎熟以鹽溜葉油而調和之、以再溫爲要、別用蘿蔔汁花鰹山葵橘皮番椒紫苔燒味噌梅干等物、和蕎切及汁而食、蘿蔔汁以辛辣爲勝、古來未聞賞蕎麪者、近代製之、今擧世上下美賞之、東北之人專造之誇、西南之人造之不佳、惟京師近年造之稍美、然麪不好、蘿蔔亦不辣、故不似江東之盛美也、或用麪入沸湯緩火煉熟如飴、和汁而食、此號蕎搔(ソバカキ)、而劣似蕎麪、李時珍所謂作湯餅謂之河漏亦此類乎、或呼蕎麥切之煮湯稱蕎麥湯、而言喫蕎切後不飮此湯必被中傷、若雖多食飽脹、飮此湯則無害、然未試之、復用蕎麪撒熱湯拌勻、徐々飮之、而言能禦寒、然蕎性微寒、無禦寒之理、惟熱湯煖身之故矣、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕蕎麥切(そばきり)　蕎麥詳于穀類下、河漏蕎麥粥餅、

按用蕎麥麪煉作餅、以棒拗之、或卷或擴、令如革卷疊之、細切投沸湯、略煮之洗淨、用醬油汁食之、和山葵萊菔等葷辛物可也、

一種用蕎麥麪煉熟爲餅、以醬油汁食之、呼曰蕎麥粥、此本綱所謂河漏是乎、

〔善庵隨筆 二〕蕎麥ハ冷物ユヘ、脾胃虛弱ノ人ニ宜シカラヂバ、大小二麥ト一樣ニ常食ニ充ツベキ物ニ非ズ、シカシ土ノ肥瘠ヲ論ゼズ、一候七十五日ニシテ實熟シ、凶荒ノ備ニハ甚便宜ナル故ニ、

天工開物云、蕎麥實非麥類、然以其爲粉療饑、傳名爲麥、則麥之而已、　續日本書紀ニ、養老六年七月戊子、詔曰、今夏無雨苗稼不登、宜令天下國司勸課百姓種樹晩禾蕎麥及大小麥、藏置儲積、以備年荒、又續日本後紀ニ承和六年正月七日、令畿內國司勸種蕎麥、以其所生土地不論沃瘠、收獲只在秋中、稻粱之外足爲食也ナドアリテ、先王天下ノ國司ヲシテ百姓ニ勸種セシメ給ヘバ、其後トテモ諸國ニテ蕎麥ヲ種テ、凶荒ニ備ヘ、二麥ノ助トナセシカド、其頃ハ蕎麥掻餅、又ハ蕎麥燒餅ニ作シメ、食料ニ充シニテ、今ノ蕎麥切ナドヤフノ物ハナカリシニ、鹽尻ニ、そば切は甲州にて天目山へ參詣多かりし時、所の民參詣の諸人に食を賣けるに、米麥すくなかりしゆへ、そばをねりてはたごとせし、其後うどんを學びて、今のそば切とはなりしト、アルニテ見レバ、最初ハ蕎麥掻餅或ハ蕎麥燒餅ニ製シテ、旅籠トセシガ、後ニハ温飩ニナラヒテ、湯餅ト作セシトナリ、西土ニテモ農政全書ニ、王楨ガ農書ヲ引テ曰ク、北方山後諸郡多種、治去皮殼、磨而爲麪、焦作煎餅、配蒜而食、和名鈔或作湯餅、謂之河漏、滑細如粉、亞于麥麪トイフ、焦作煎餅、配蒜食之ハ、コレ蕎麥燒餅ナリ、或作湯餅謂之河漏ハ、コレ温飩ニナラヒテ湯ニ入レテ、コレヲ烹ルモノニシテ、卽チ喬麥切ナリ、但シ温飩ノ如キハ湯餅ト作シメ食フベケレド、蕎麥ハ湯ニ入テ烹レバ、切々ニナリテ片ヲナスベカラズ、因テ思フ當時二八蕎麥ト云テ、蕎麥粉二分、温飩粉八分、八分ト二分トノ調合ニスルハ、温飩粉ヲ多クシテ切レザルヤフニセシニヤアラン、今ノ人二八トイフハ、價ノコトニテ、今蕎麥一膳ヲ十六文ニ賣ルユヘ、二八十六文ノ義ト心得ルハ誤ナリ、其頃ハ未ダ諸品下直ユヘ、蕎麥ノ價モ十六文ニテハアルマジ、還魂紙料ニ、寛文八年ノ頃、江戸ノ流行物ヲ集メシ短歌ヲ載テ、八文もりのけんどんや、又かる口男に貞享元年印本、一杯六文かけれなし、むしそば切、鹿の子ばなしに、元祿三年印本、蒸籠むしそば切一膳七文トアルニテモ、當時蕎麥一膳ノ價十六文ニアラザルヲ知ルベシ、カク二八ノ調合ニテハ、温飩ニ近ク、蕎麥タル詮ナケレバトテ、新ニ蒸蕎麥トイフモノヲ工夫ス、其製法ハ蕎麥粉ヲ冷水ニテヨク溲コネ合セ、麪棒ニテ按擀ゲ、フタヽビ棒ニ捲テ、連ニ打ツコト數遍、熨シテ、薄片トナルヲ、剉シテ綫トナシ、沸湯ニ入テ煠上ゲ、冷水ニテ洗ヒ、フタヽビ蒸籠ニ入レ、蒸シテ露氣ナカラシメ、煎和ノ醬油ヲ以テ、大根ノ絞汁、山葵、海苔等

ヲ配シテ食フ、西土ノ河漏ハイカヾ製スルヤ、此方ノ蕎麥トハ、同ジカラザルヤフニ思ハル、此方ニテハ温飩ニ蕎麥切モ、モト菓子ニ屬シテ、菓子屋ニテハ船切重詰ニシテ賣リシユヘニ、菓子屋ノ杜氏ハ必ラズ蕎麥ヲ打ツ筈ノモノナリ、今ニコレヲ以テ杜氏ノ巧拙ヲ試ルハ、昔ノ餘風ノ存セルナルヨシ聞及ベリ、

〔料理物語後段〕蕎麥きり　めしのとりゆにてこね候て吉、又はぬる湯にても、又とうふをすり、水にてこね申事もあり、玉をちいさうしてよし、ゆでゝ湯すくなきはあしく候、にへ候てから、いがきにてすくひ、ぬるゆの中へいれ、さらりとあらひ、さていかきに入、にへゆをかけ、ふたをしてさめぬやうに、又水けのなきやうにして出してよし、汁はうどん同前、其上大こんの汁くはへ吉、はながつほおろしあさつきの類、又からしわさびもくはへよし、

〔合類日用料理抄二〕蕎麥切の方

一蕎麥の粉能々吟じ、扨こね申候、いかにも能にえ候湯を、少右の粉におとし、はら〱仕候程にこね合、其後水にて能かんにこね候、打樣はつねのごとくにしてゆで申候、能ゆだり申候時、桶ニ水を入さつと洗、笊(いかき)へあげ申候、扨桶に右のゆで湯にても、又白湯にても入、右のそば切入レ、笊を直ニ上に置、又上から能にえ湯をかけ申候、初入候湯と、のちに上からかけ申候湯とのゆげにてむし申候、ぬめりのき乾出申候時よく御ざ候、

同蕎麥切秘傳の方

一そばの粉常のごとくねり、玉に丸め、厚さ五分程にひらめ、打粉に小糠をふるひ遣候へば、手につき不申、のびよく候、扨常のごとくゆで申候、湯の內にて小糠の分はすきと落、小糠の匂少もなく候、總而打粉にて湯ねばり申候故、そば切出來候へども、何返も洗不申候へばあしく候が、小糠打粉に仕候へば、少も湯ねばり不申候故、そば切二三返すゝぎ候へば、すきと仕候故のび不申候、

そば切ゆで、久持樣

一そば切ゆで申時、其ゆで湯一荷ほどの中へ、さたう少、くるみ五ッ入、常のごとくゆで、扨上ゲ申候、ぬる湯にて洗、笊へあげ、水をかけ、扨物に入置、少も損じ不申候、給(たべ)候時湯をかけ、つねのごとくたべ申候、仕立に少もちがひ申さず候、

蒸蕎麥切

〔還魂紙料下〕慳貪〇中略

蒸蕎麥切、かる口男(貞享元年頃印本)飢をたすくる旅籠町、弓手も馬手もそば切屋、おはひりあれや殿さまたち、一杯六文かけねなしむしそば切の根本と、聲々によばはれども云々、(下に觀音のことあり、淺草はたご町なるべし、)といふ事見え、又西鶴一代女(貞享三年印本)五の卷、蓮葉女のことをいふ條に、女ながら美食好、鶴屋饅頭、川口屋のむしそば、小濱屋の藥酒、椀屋の蒲鉾、樗木筋の仕出辨當、(これは大坂のことをいふなり、辨當屋のこと、下にみえたり、)鹿子ばなし(元祿三年印本)淺草觀音寺内にて能ありけるとき、中間一人諏訪町あたりにて、蒸籠むしそば切、一膳七文とよびけるとき、〇中略といふ話あり、貞享元祿の比は、蒸たるを好る人多かりしなるべし、今蕎麥切を盛器に蒸籠を用ふる事あるは此餘波歟、

蕎麥練

〔料理山海鄕四〕蕎麥練

そばこ常のそばねりのごとく、鍋にて堅くねりて、其上へ水一はい入てたく、是はそばのあくけをとる爲也、ゆをすて其のち練なをすべし、杓子にてねるはあしゝ、女竹きせるのらうほどに切練るべし、是にてはなべにもつかずよき也、膳を出すに、さゆあつくわかしわんに入、右のそば練玉子ほど宛取、湯に浮けて出す、こうとうはつねのそば切のごとし、汁はかつを水出して、その後醬油をくわへ、加減するなり、水出しおほくては、ゑるうすくなる也、よく／＼心得べし、

〔明良洪範續篇三〕此内藏助(〇戸田重之)其後火消役ヲ勤メケル時、火ノ見番ノ同心ニ、毎夜蕎麥ガキヲ拵ヘ喰ハセテ、寒氣ヲ防ガセケル、

〔毛吹草 三〕武。藏。　根深蕎切　信。濃。　蕎切當國ヨリ始ルト云

〔江戸總鹿子新增大全 七〕江。府。名。物。幷近國近在土產

道光庵蕎麥切　淺草稱往庵塔頭道光庵住侶生得そば切を嗜常に食す、此ゆへに人の問來るあれば、取あえず蕎麥切を出してもてなせしが、いつとなく世に名高く、京師丸山の茶屋のごとし、歎息すべし、

瓢簞やそば切（舟切の名物）　かうじ町四丁め　へうたんや佐右衛門

雜司谷蕎麥切　ざうしがや門前ニあり、中にも社地の東之方茶屋町をはなれて、藪の中に一軒あるを名物とす、

笊蕎麥　深川洲崎　伊せや伊兵衛

小さき笊に入て出す故、笊そばと云、色白くいさぎよし、

〔一話一言 三〕道光庵

淺草稱往院寺中道光庵は、河漏の名所なりしに、天明の頃、本寺よりいたく禁制して門に石碑をたつ、

表ニ

不許蕎麥（院内製之而亂）入院内
當院之清規故

裏ニ　欲求寂滅樂當學沙門法

　稱往院住持みづからから臼をふみて

みだゝのむ心からうす西へむけふたゝびごとにみなをとなへて

殊に笑ふべきことなり

〔寛政武鑑〕松平玄蕃頭忠福（小○上幡野）　時獻上挽。拔。蕎。麥。

内藤銀次郎類以(高遠信濃)時獻上(中暑)信州寒晒蕎麥

〔嬉遊笑覽 十上飮食〕輕口男といふ草子、淺草旅籠町の處、弓手も馬手もそば切屋、一杯六文かけねなし、むしそば切の根本と、聲々に呼(麁手ばなしに、諏訪町あたりにて、蒸籠むしそば切一膳七文とよびけろ、其繪なみるに、欄のうへに、大平の椀にもりて并べたり、輕口男は、貞享中の草子、またこれは元祿三年の草子にて、其間程近けれど價異なり、又寛文八年のころの物といふ、流行物の短歌には、八文もりのけんどんやとあれば、前後あはず、さま〳〵にてありしにや、○中略)延享二年草子賢女心粧、玄だらく女をいふ處、集せんだし廿四文のそば切、小半酒を小宿のかゝまじりに呑て玄まひ、醉にまかせて、うどんやのけんどん箱を枕にして晝寢、これにても其價知べし、

〔一話一言 十九〕むし蕎麥の價

古き板本のはなし本に、江戸すゞめといふあり其中に、

けんどんは時の間の虫

淺草くわんおん寺内にのふありけるに、さぶらひとも見へず、中間らしきもの一人通り、すは町のあたりにて、せいろふむしそば切壹膳七文とよびける時に、此男腹もすきければ、よらばやと思ひ、こしを見れば、錢わずか十四五文ならでなし、ことの外くたびれひだるくはなる、まづよらばやと思ひ、のれんの中に入よりはやくせんを出す、すきはらなれば口あたりのよきまゝに、四せんまでくひけり、そば切の代は貳十八文、こしには錢十四五文ならではなし、いかゞせんと思ひけるがしあんしてていしゆをよび、酒やあるととふ、いかにも御ざ候といふ、其儀ならば二十四文計がの出し申されよといへば、そのまゝ持て來る、それをのみて後に一せんのそば切半分くい殘し、そばにやすでといふむし有けるを、わんの中に入、ふたをしてていしゆをよびいひけるは、此あたりにはやすでといふ虫おほく有やととふ、ていしゆ聞て、なるほど大分御ざります、といふ、かのものいふ樣、あれはことの外くさきものにて、どくなりといへば、ていしゆなるほど

くさきものにて御座るといふ、其時かのものさやう成どく、そば切に入、人にくはせてよきかと、さま〴〵ねだり、代物壹文も置まじきといふ、其時ていしゆさやうのわやは外にて申されよ、此あたりにては無用といふ、かのものいよ〴〵はらをたていかりければ、ていしゆがいわく、其方には表のかんばんを、何とみられ候や、むしそば切と書付たり、むしはありてもくるしからずといへば、此男こまりてへんとうなし、ていしゆがいふ、此へんたうし給はゞ、代物壹錢も取まじといふ、かのものいふやう、そのぎならば我等をば、あぶらむしにし給へとて歸りしとぞ、

〔天保十三年物價書上上〕蕎麥温飩引下ゲ直段書上

一蕎麥大蒸籠壹ツニ付錢四拾八文賣之所、當五月中引下ゲ錢四拾四文、此度引下ゲ錢四拾文賣、

但錢八文引下ゲ申候、

一挽抜盛蕎麥壹ツニ付錢拾六文賣之所、當五月中引下ゲ錢拾四文、此度引下ゲ錢拾三文賣、但錢

三文引下ゲ申候、

一並盛蕎麥壹ツニ付錢拾貳文賣之所、此度引下ゲ錢拾壹文賣、但温飩之儀者、右ニ准ジ引下ゲ申候、

右之通、當五月中引下ゲ直段申上置候樣、錢相場御定相成候ニ付、猶又書面之通爲引下ゲ申候、依之此段申上候、以上、

諸色掛り

麻布永坂町

寅八月

名主　次郎左衛門

〔守貞漫稿五生業〕温飩蕎麥屋

從來二八後ニ二十四文ノ物ヲ商フヲ駄蕎麥ト云、〇中略江戸慶應以來增價蕎麥温飩トモニ二十

蕎麥切商

四錢トナリ、霰以下准之テ價ヲ增ス、

一御膳大蒸籠　代四十八文
一そば　代十六文
一あんかけうどん　代十六文
一あられ　代二十四文
一天ふら　代卅二文
一花まき　代廿四文
一しつほく　代廿四文
一玉子とじ　代三十二文
一上酒　一合代四十文

壁ノ張紙及格子掛行燈〇行燈圖略上ノ如シ、
アラレ　バカト云貝ノ柱ヲ、ソバノ上ニ加フヲ云、
天フラ　芝海老ノ油アゲ三四ヲ加フ
花卷　淺草海苔ヲアブリテ揉ミ加フ
シッホク　京坂ト同ジ
玉子トジ　雞卵トジ也
又鴨南蠻ト云アリ、鴨肉ト葱ヲ加フ、冬ヲ專トス
又親子南蠻ト云ハ、鴨肉ヲ加ヘシ雞卵トジ也、蓋鴨肉トイヘドモ、多クハ雁ナドヲ用フルモノ也、〇中略

慶應年中再會〇蕎麥商ノ後、官ニ請テ十六文ヲ二十文トス、他准之テ價ヲ增ス、

〔近世事物考〕蕎麥屋
そばうんどんは、寛永以後元祿の初迄は、皆菓子屋にて拵へたり、尤商ふ家も稀にて、下人など常に喰ふ事は少かりしなり、元祿の末に艸子に、二八の看板初て見えたれば、漸此頃よりそばうんどん商ふ家とでは、別に出來たるなり

〔嬉遊笑覽十上飲食〕昔は温飩を專らにして、蕎麥はかたはらなり、近時までもそばやをうどん屋と稱へしなり、

〔人倫訓蒙圖彙四〕麵類賣　饂飩蕎麥切を一膳切にさだめ、夜に入てになひありく、其外麵類は慳貪と號して、一膳の代五分切に是をあきなふ、大佛門前をはじめ、所々にあり、

〔見た京物語〕たま〳〵そば切屋あれども、二八など、いふやうなる、うちのあいたる事なし、もちろんうんどん桶なし、

〔浪花襍誌街迺噂 一〕鶴人、さやうさ此地では蕎麥屋で料理を兼たり、茶漬を賣たり、または餅を賣たりしやす、江戸のやうに蕎麥屋は、そばばかりといふ見世は、あまり澤山ムりやせん、

〔皇都午睡 三編中〕京攝にて饂飩蕎麥を商ふ家は、饂飩の方を題とするにや、うんどんやと云ふ、東都は蕎麥を題とする故、悉くそばやと云也、扨加役ものにても唱へ大に違ひ、ノッペイ、シッポク抔とはとなへず、てんぷらそば、鴨南蠻、霰、花巻、など呼て數種有、それを只誂らへれば皆蕎麥題なり、うんどん好まば、饂飩にて南蠻とか、てんぷらとか誂らへぬ時は、蕎麥やと云ば、皆そばにすることなり、蕎麥に二種有り、カケモリも有り、カケはぶつかけ、モリは小青樓に入て、猪口にだしをつぎ出すなり、

〔寛天見聞記〕蕎麥屋の皿もり丼となり、箸のふときは蕎麥屋の様なりと譬しも、いつしか細き杉箸を用ひ、天麩羅蕎麥に霰そば、皆近來の仕出しにて、萬物奢より工夫して、品の强弱にかゝはらず、唯目をよろこばす事計りにて、費のみ出來る也、食物も無益の事ばかり精製して、其本品の味を失ひしを、賞美する事笑ふべし、

〔守貞漫稿 五生業〕温飩蕎麥屋

今世京坂ノ温飩屋○中略器十六文ノウドンソバトモニ平皿ニ盛ル、常ノ肴皿ノ麁ナル物也、シッポク以下ハ或ハ平ニ盛ル椀也、小田巻ハ大茶碗ニ盛ル、ムス故也、○中略

江戸ハ二八ノ蕎麥ニモ皿ヲ用ヒズ、下圖○圖略ノ如キ外面朱ヌリ内黑ナリ、底横木二本アリテ竹簀ヲシキ、其上ニソバヲ盛ル、是ヲ盛リト云、盛ソバノ下略也、ダシ汁カケタルヲ上略シテ掛ト云カケハ丼鉢ニ盛ル、天プラ、花巻、シッポク、アラレ、ナンバン等皆丼鉢ニ盛ル、

〔江戸總鹿子　六〕見頓屋

堺町　市川屋
中橋大か町　きりや
同提重
堀江町　若なや
本町
新橋出雲町
手打そば切
鈴木町横町　丹波屋與作

〔我衣〕寶暦五亥八月廿五日、見世開駒形へ正直ソバ出ミセヲ立、是ハ享保ノ末ヨリ、馬道ニテ正直仁左衞門ト云ソバヤ本店名代ナリ、

〔江戸町中喰物重寶記〕御そば所

らんめん　木挽町六丁目河岸　蕎花殿
同　舟切重詰品々　日本橋室町一丁目　網島庄兵衞
手打生蕎麥　麻布谷丁　上總屋
同　折詰品々　本所みどり丁一丁目　東翁庵（〇下十六軒略）
おかぐらそば　田所丁よこ丁　御神樂平兵衞
まことそば　牛天神下すは丁　大黑屋
豐年そば　深川中丁　稻葉屋
この花　昌平橋外　遠州屋

糀町元四丁目　瓢簞屋
同　神田明神前　島屋三藏
同　筋違橋外廣小路　龜屋
同　筋違橋外　東屋（〇下七軒略）
せいろふそば　糀町五丁目　山田屋
船きり　下谷山崎丁入口　濱名屋
相生そば　深川中丁　松坂屋
千歳そば　神田明神前　松屋
にしきさらしな　市谷田丁一丁目　よしだ屋

かんたん　下谷七軒町 伊勢屋　　麵緣干そば切　青山善光寺門前 桔梗屋善兵衛○中略

深代寺そば粉　堀江丁一丁目 升屋　　同　桃町けだもの店 上總屋勘太郎

同　四ツ谷坂丁 伊勢屋茂吉衞門○中略　　千鳥そば　久松丁 土屋

川しなそば　瀨戸物丁 川しな屋

〔江戸買物獨案内　飮食〕根本元祖御用御麵類所　麴町四丁目 瓢簞屋佐右衞門

東叡山御用 御膳生蕎麥　上野仁王門前町 無極庵 河内屋瀨平　　淺草御殿御用 御極製生蕎麥船切所　淺草西仲町 松桂庵嘉右衞門○中略

御膳 小倉生蕎麥所　下谷御成道東叡山黒門町 龜屋平兵衞　　御膳極製 礒浪蕎麥所　須田町仲坂稲荷下裏 東玉庵清次郎

御膳 手打武藏野蕎麥　神田鍛冶町一丁目 武藏野與兵衞　　信州寢覺 生蕎麥所　日本橋坂本町河岸 雪窻庵文吉

てうちうらしまそば　淺草茅町二丁目 うらしま彌八　　御膳極製 梅園生蕎麥　御藏前天王町 梅園五兵衞

御膳手打 生蕎麥　芝三田有馬様前 まつや定吉　　御膳 信州更科蕎麥所　麻布永坂高いなりまへ 布屋太兵衞

〔江戸名物詩　初編〕明月堂蕎麥

明月堂中新蕎麥、蒔畫重箱注文忙、盛來白髮三千丈、挽拔無交似個長、

翁蕎麥　深川熊井町

白髮素線其號翁、下戶上戶得意同、從敎世間蕎麥衆、一椀喰得急爲通、

薪屋蕎麥　吾妻橋川端

薪屋無薪又無炭、坐鋪二階大川濱、唯今淺草爲名物、歲々年々蕎麥新、

瓢簞屋蕎麥　麴町四丁目

溫飩蕎麥瓢簞屋、名字十三町內聞、代々諸家多出入、注文日々客成群、

無極庵蕎麥　池ノ端廣小路

池砌樓高無極庵、近來出店在手南、太平一碗新蕎麥、開蓋自然香氣含、

慳貪蕎麥切

〔玉川砂利〕蕎麥の記 日野本郷里正佐藤彦右衛門に出てあふ
それ蕎麥はもと麥の類にはあらねど、食料にあつる故に麥といふ事、加古川ならぬ本草綱目にみえたり、されば手うちのめでたき、天河屋の手なみを見せし事、忠臣藏に詳なり、もろこしにては一名を烏麥といひ、そば切を河漏麪といふは、河漏津にあるゆへなりと、片便の說なり、詩經に爾を視るに荍のごとしといひ、白樂天が蕎花白如雪といひしも、やがてみよ棒くらはせんの花の事なり、大坂の砂場そばは、みせの廣きのみにして、木曾の寐覺は醬油にことをかきたり、一谷のあつもりそばは、熊谷ぶつかけ、平山の平じゐもおかし、大江戸のいにしへ、元祿より上つかたは、見頓蕎麥は淺草にのみありて、むしそばの價七文なりときゝしが、今は本町一丁目駿河町にもまぢかくありて、御膳百文、二八、二六、船きり、らん切、いも切、卓袱、大名けんどんはいさしらず、うば玉の夜たかそば、風鈴に至るまで、何れかみうとのたねにあらざる、高砂の翁そば、鎌倉河岸の東向庵、藪山の蕎麥は三階に上る、みの屋のそばは敷初に賑ふ、洲崎のざるそばは深川にきこえ、深大寺そばは近在に名高し、淺草のまきやそばも、大川橋の玄關構にしかず、正直そばの味は、念佛そばの有がたきにいづれ、池の端の無極庵に、周茂叔が蓮をながめ日暮のとねりやに若殿の駒を繫ぐ、その駒で思ひ出せし瓢簞屋は、麴町の名家なれど、四國町のさる家には及ばざるべし、道光庵も名のみ殘りて、稱往院の禁制の蕎麥門内に入る事をゆるさずもおかしく、小石川のそばきり稻荷も、茗荷屋の茗荷とともにわすれはてぬ、

〔善庵隨筆 二〕寬文ノ頃ケンドン温飩盛ニ行ハレシユヘ、蕎麥モ温飩ニナラヒテ、ケンドンニセシナリ、ケンドントハ俗ニ生質温和ニシテ、財利ニコセツカザル者ヲ、オントウトイフ、オントウト、ウンドンノ音ノ近キヲ以テ、此ウンドンハウンドンナラデ、ケンドンナリトイフ意ニテ、一杯盛切ニシテカハリヲ出サズ、給使モセザルヨリ、ケンドントハイヒシ、コレヲ便利ナリトテ賞翫シ、

下々ノ者トリハヤシ、盛ニ行ハレショリ、温飩屋蕎麥屋ナドイフモノ逐々ニ出來ヌ、

〔洞房語園〕喧鈍　寛文二年、寅の秋中より吉原にはじめて出來たる名なり、往來の人を呼聲喧しく、局女郎よりはるかにおとりて鈍に見ゆるとて、喧鈍と書たり、其頃江戸町二丁目に仁左衞門といふものは、温飩を拵へ、そば切を仕込て、銀目五分づゝに賣はじめ、契情の下直になぞらへて、けんどんそばと名付しより、世間に廣まるなり、

〔本朝世事談綺一飲食〕慳貪

江府瀨戸物町信濃屋といふもの、始てこれをたくむ、そのゝち所々にはやりて、さかい町市川屋、堀江町若菜屋、本町布袋屋、大鋸(おが)町桐屋など、名をあらそふ中に、鈴木町丹波屋與作といふものぞ、名高かりし也、これをけんどんと號るは、獨味(どくみ)をして人にあたへざるの心、又給仕もいらず、あいさつするにあらねば、そのさま慳貪なる心、又無造作にして儉約にかなひたりとて、儉飩と書と云説此よろし、

〔還魂紙料下〕慳貪

因果經といふ和讚に云、人のものをばほしがるをけんといふなり、人に物をしがるものをどんといふ、けんどんぐちとは、こゝぞかし、こゝに說ところ、大むね法華經に見えたる慳貪の意に當れりとぞ、今の俗嗔恚の强事にいふは誤りにて、慳貪は恡こと也、されば蕎麥切にもあれ、飯にもあれ、盛切て出し、かはりをもすゝめざるをけんどんといふなり、(飯慳貪のことは、すゐに見えたり、)むかし〳〵物語に曰、寛文辰年(四年なり)けんどん蕎麥切といふ物出來て下々買喰、貴人には喰者なし云々、是けんどんの初なるべし、又寛文八年の比、江戸の流行物を集し短歌有、

當世はやりもの

肥前本ぶし　やりがんな　人くひ馬に　源五兵衞　□　けいあんや　き船道行

三谷うた　河崎いなり　大明神　鎌倉道心　日參や　古作ぼとけに　おんすゝめ　いつも絶せぬ　觀世音　三谷へ通ふは　駄賃馬　八文もりの　けんどんや　淺草町は　よね饅頭（以下江戸順禮の條に抄出）

一時の戲文辛に存て、百五十餘年の昔を見るがごとし、（肥前節のこと、きぶれ道行のこと二編にいふべし、）又酒餅論に、さてめんるゐの長せんぎ、のび〳〵にして、うどんけなり、そばきりたてられ、いかゞせん、さうめんだうなることはいや、敵きり麥こそおもしろけれとて、けんどんさうにぞ見えにけるとあり、此草紙の畫風を見れば、萬治の比の物のやうに思はるれど、前にいふごとく、むかし〳〵物語に、寛文四年けんどん蕎麥切といふ物出來とあれば、酒餅論も寛文中の印本なるべし、むかし〳〵物語に記されしことは、大むね不違、○中略

提重と江戸鹿子にあるは、一名を大名慳貪といふ、麁惡なる蒔繪をし、又靑貝にていさゝか粧ひたるもあり、正德の比までも流行て、其器は今に存、好事の人茶簞笥等に用ひて、人の知るところなれば、圖を摸さず、○中略

〔嬉遊笑覽十上飮食〕慳貪は唯俗に覺えたるやさしみなき意にて、一椀づゝ盛たるを、食ふ人の心にまかせて勸もせざるゆゑなり、（吳服屋の現金安賣始りて、何くれの物みな其定になれり、大かた同時なるべし、）其呼聲にも一杯六文かけねなし、現金かけねなしといふこと、其頃のはやりなり、外に持運ぶに、膳を入る箱はけんどん箱なるを、やがてけんどんとばかりいひ、其箱の蓋の如きを、けんどんぶたといふ、大名けんどんといふは、一代男、女郎ども食好みする處、なま貝のふくらいりを、川口屋の帆かけ舟の重箱に一杯と、思ひ〳〵に好まるゝこそおかしけれ、（一代女に、川口屋の蒸そばとある、其重箱なり、）帆かけ舟は、諸大名の舟を五色の漆にて、繪にかきたるなり、（西國の大名難波にて艤して出たつ故、その船ども相印を見習へり、）大名けんどんの名はこゝに起る、今も此器殘れるもの有て、好事のもの茶箱に用、小く長き形の筥なり、蒔繪は帆かけ舟のみにあ

二八蕎麥切
夜鷹蕎麥切
手打蕎麥切
風鈴蕎麥切

らず、種々の模樣有、又一種の箱あり、大にして四角なり、內にへだて有て、幅の狹き方に汁つぎの箱、辛み色々入、貞享の江戸鹿子に、提重とあるはこれらをいふ、後に忍。び。け。ん。ど。ん。ともいへり、もと此寫どもは、うどんをも入たり、うどんは桶にて持運びしが、後には件の箱になりたれども、猶桶をも用ひしにや、俳諧三疋猿、これほどの廣き住居に桶のかけ、どちへもつかずうどん一桶、温故集來山が句、春雨やもらぬ家にもうどん桶、寬政の末迄も、箱に盛て賣しが、箱は今絶たり、後のうどん箱には、蓋なく模樣なども繪かず、(家の印などは付たるもあり)そのかみの箱、大名けんどんとはいへど、麁末なる漆繪なり、靑貝(ガイ)など蒔たるも有、江戸名物鑑、大名けんどん新そばや、二本道具の汁辛味、

又恐けんどん藪入や二階へ二膳ゑのぶ山、

〔一話一言二十〕西川(權)清左衛門話〇中略

傳通院前藥種屋升屋與左衛門談、昔し我らが地面に米津屋長左衛門とて、そばや有けるが、大。名。け。ん。ど。ん。とて、箱に源氏やうの繪をいだし商ひける、大ひに時行しとなん、今雁がね屋住ゐたる所なり、其頃大名けんどんとて、大ひにもてはやしけると、かしこは白壁町に屬して、升屋の地面也、めづらしき事故、筆ついでにゑるし上候、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕衣食住記に、享保の頃溫飩蕎麥切菓子屋へ誂へ、船切にしてとりよせたり、其後麹町へうたんやなどいふ、けんどんや出來、蕎麥切ゆでゝ、紅から塗の桶に入、汁を德利に入て添來る、其後享保半頃神田邊にて、二八郞麁けんどんといふ看板を出す、(かゝればそばも、うどん桶に入たり、二。八。そ。ば。といふこと此時始なるべし、)

又云、夜。鷹。そ。ば。切、其後手。打。そ。ば。切、大平盛賣暦の頃、風。鈴。蕎。麥。切。品々出るとあれば、風鈴そばと夜鷹蕎麥とは、殊なりとみゆ、思ふに今も御菜籠にて夜そば賣が有、初め夜鷹そばといひしは、このやうの荷にてありしなるべし、狂詩諺解に、風鈴そばと似て非なるものなり、太平に

もり上おきありといへり、これ上に大平盛とあるも、今のまつぽくなること知べし、唯大平にもりしは、むかしより然り、銅脈が太平樂府、溫飩蕎麪焚火行とあれば、京師もおなじころ、夜そば賣出しとみゆ

〔守貞漫稿五生業〕溫飩蕎麥屋

今世江戸ノ蕎麥屋大略毎町一戸アリ、不繁昌ノ地ニテモ四五町一戸也、從來二八後ニ二十四文ノ物ヲ商フヲ駄蕎麥ト云、駄ハ總テ粗ヲ云フ俗語也、駄ニモ行燈等ニハ手打ト記セドモ、實ハ手打ト云ハ、別ニ精製ヲ商フ店アリ、眞ノ手打蕎麥屋ニハ二八ノ駄ソバハウラズ、○中略万延元年蕎麥高價ノコトニ係リ、江戸府内蕎麥店會合ス、其戸數三千七百六十三店、蓋夜商俗ニ云ヨタカソバヤハ除之、

〔守貞漫稿六生業〕蕎麥屋

江戸ハ蕎麥ヲ專トシ、溫ドンヲ兼賣ル、蓋擔賣ヲ京坂ニテ夜啼溫飩ト云、江戸ニテハ夜鷹蕎麥ト云、夜タカハ土妓ノ名、彼徒專ラ食之ニ據ル、又江戸夜蕎麥ウリノ屋體ニハ必ズ一ツ風鈴ヲ釣ル、京坂モ天保以來釣之者アリ、

〔享保集成絲綸錄二十三〕寛永十九午年五月

覺

一當年は、溫飩、切麥、蕎麥切、素麪、饅頭等賣買仕間敷事、○中略

右之趣、面々御法度之所、此外にも被存寄候之義は、世間くつろぎ之爲に候間、可申付候、

五月

〔享保集成絲綸錄三十六〕貞享三寅年十一月

一溫飩蕎麥切其外何ニ不寄、火を持步行商賣仕候儀、一切無用ニ可仕候、居ながらの煮賣燒賣ハ不苦候、然共火之元隨分念を入レ可申候、若相背火を持步行商賣仕候バ、當人ハ不及申、家主迄

急度可申付者也

十一月

〔天保集成絲綸錄九十四〕寛政十一未年四月

一夜蕎麥切は不及申、火を仕込み夜中持步行候類は、何に不依、前々被仰出候通、一切商ひ致間敷候、〇中略

四月

〔貞丈雜記六飲食〕一そばきり喰樣の事、舊記に見へず、上﨟名之記に、そばを女の詞にはあふひと云由みへたり、そばの葉はあふひの葉に似たる故也、又そばのかゆをばそばのかゆとはそうすゞみと云事も見へたり、色うす黑きゆへなり、然ればそばきりも、古ありし物なれども、表向などへ出ざる物故、喰樣の法式なども記さゞるなるべし、

〔昔々物語〕うどん、蕎麥切、七十年以前は、御旗本調て喰事なし、寛文辰年〇四年けんどん蕎麥切といふ物出來て下々買喰、御旗本衆喰人なし、近年は大身歷々にてけんどんを喰ふ、

〔浪花の風〕食物江戸より風味の勝りたるものもあれども、また江戸人の口には適し難く、且適ひ難き計にもあらず、風味の劣りしものも少からず、其內蕎麥切は殊にあしく、其色合もあかみを帶て味ひ宜しからず、只他の加入もの多き故にはあらず、眞の生蕎麥にても、一體の性合よろしからざる故、風味劣れるなり、其上製法もよろしからず、旁江戸人の口には適ひ難し、これ蕎麥は土地の性に應せざる故なるべし、

〔本朝食鑑一穀〕蕎麥

發明、世所謂多食蕎麥切則動風氣、若食蕎麥切而浴湯必卒中厥倒、或蕎麥性溫、多食發癰瘍毒、予意疑之、蕎麥性平而微寒降氣、寬腸消滯、則希食之、何有動風之理乎、每食之豈啻動風哉、必損傷腸胃耳、

若脾胃虚寒之人强食之、則大脱元氣、不待風氣而厥倒卒死、剩浴湯漏氣、彌至不起之廢矣、諸本草俱不言性温、直指方曰、治一切腫毒癰疽發背及瘡頭黑凹、吳瑞曰、治小兒丹毒赤腫熱瘡、然則不發癰毒者可知焉、予常試之、人既醉飽後餘食不耐、惟食蕎麥切二三碗、則下氣推食、開胃實腸、送舊迎新而可也、或曰、蕎粉能逐疝、故爲治疝第一之藥、此亦降氣、寛腸煉滯之理、若過食發疝者尚可速治而已、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕蕎麥切

多食蕎麥、同食西瓜、則煩悶有至死者、但先西瓜後蕎麥、則不害、蓋西瓜者、水而速下、故適合食之難矣、

蕎粉大黄末二味用能治便毒腫痛、此方以爲家秘、蓋大瀉下、如脾胃虚寒者不可服、

又云、多食蕎麥浴湯則食傷至死、

〔隨意錄 七〕方俗、河漏麪必用蘿蔔汁、宋周密癸辛雜識云、今成都麪店中呼蘿蔔爲葖子、爾雅曰、葖蘆萉也、蓋其性能消食、解麪毒、然則非可獨用於蕎麥也、

〔奴師勞之〕むかしは、蕎麥振舞の跡には、かならず角きりがくの豆腐を、味噌に煮て出せしが、近頃はなし、豆腐は蕎麥の毒をけすといへり、

〔南嶺子 三〕中柴氏の老人の話に、蕎麥麪を饗さんとて客をうけ、既に蕎麥糸の如く是を大釜に入てゆでさするに、一すぢものこらず、にごり湯ととけて形なし、こはいかにとおどろき水をかへて又ゆでさするに、そば湯と蕩しゆへ、是非なく客方へことはりをたて、飯を出し、翌日よくあらたむるに、其朝荒海布を多くたきたる鍋となり、予〇多田義俊此話を耳にたもち、そのゝち六條の人、したゝかそばきりを過食して、腹こはくいたみ甚し、予醫人ならずといへ共、其席にて見るに忍びず、荒海布をせんじさせて用ひければ、腹痛たちまちに治したり、古人のはじめて藥の能毒を知るもかゝる事なるべし、荒海布そばを消の能は、諸の本草にも見へず、錢を苣葉にまきて嚙はふつ〳〵ときれ、刃物をとうきびのからにて乘(オタバ)をあはせて切れば、いかなる梅干も核ともに輪

切になる類、各工夫して仕出したるにはあらじ、思ひよらぬ事が始となりたるなるべし、古人のなせし事は、後世のための故事となるも亦その如し、

〔本朝文鑑七〕蕎麥切頌　二竹堂

むかしは蕎麥の花の解つくりて、先はその名のひゞきより、そばにそひ寐の花もさかば、色すこし黑からんにもと、あだなる言葉の色にめでしも、今はその花の實をほめて、切といふ字をそへたらんには、あつはれ武士の喰物にして、あま茶の男はかく事も得ざらん、さてこそ先祖ばせをの翁も、我家の俳諧の都にうつらぬは、そば切の汁のあまさにもしるべし、山葵のからみのへつらへるにやとは、俳諧のみにもあらず、蕎麥切のみにもあらず、儒佛一貫の風味をいへるならん、しかも文道の頌をいへば、白紙が文集には、その花を詠じ、李公が本艸には、その實を稱す、されど我朝の歌人達は、大かた都そだちなれば、蕎麥切の歌はなきとやらん、さるを西行の心には、秀衡が馳走のそばの歌を、其世の撰集にえらばれずとて、うらみて道より歸られしとや、これらは莊子などの寓言に似たれど、今の風雅のへつらへる人を云らん、そもそも蕎麥切の旗下には、一將を得て万夫の勇ありとや、鰹の袖もさくらさく花鰹を始として、陳皮の六郎も、唐辛の入道も、栗薑を二手にわけ、本より大根の下知をまつに、木曾は雪吹の類をそぐよりもはげしく、伊吹は山おろしの鼻をもぐに殊ならず、しかるを海苔といふ物の、能登の國には黑のりといひ、伊勢の國には靑のりといひ、其外國々の海苔はあれど、すはといふ時の間にあはねば、ある時もあり、なき時もあるべし、爰に葷(ヒトモジ)といふ物は、源氏の品定にも出ながら、梵網の戒經にはきらはれて、あれの是のと名にたちしより、春はあさつきとも、かりきとも、冬はねぎとも、ねぶかとも、四季おりおりの名をかふれども、表むきには名をだによばず、かの物はなどいひあへれば、久米の皿山に一城をかまへて、懸望の人にはその香を發す、いはゞ孔明が草盧の名をかくして、その字も艸冠に軍

とはかけり、誠にさばかり群臣をえたがへて、漢の高祖の文武にもおとらねど、我も陸機が頌にならひて、今は蕎麥切の德をほむる也、

〔先哲叢談 一〕林恕一名春勝○中略

續日本紀、養老六年七月、勸課天下、種樹晩禾蕎麥、繇是言、則世喫蕎麪也尙矣、意者當時獨給農食耳、其上下通用之、製殊極精巧、以代珍饌滋味者、蓋始于鞬橐以來、春齋戲答惡煙酒文曰、近歲多嗜蕎麥麪者、盛器成堆、放飯流歠、張口脹臉、滿腹擁喉、更十餘椀、果然不厭、非消麪蟲、則不及此乎、蓋是田舍野人之食也、然侯伯之席、文雅之筵、往往以是爲頓點、流俗之化、無奈之何、煙酒之行、既五十餘年、蕎麪之行、殆三十年、共是雖無益於人、亦無害者必矣、

〔鶉巖集 後編 一〕謝坂倉之輔惠月洲別業蕎麥

吾聞三五良夜快霽秋、蕎麥花多結子稠、物理相感不可測、脆艸擊桂更風流、今年秋光偏海內、東邑西村處々收、矧又明月之洲別天地、千畦萬畛玉露浮、野性最嗜蕎絲麪、屈芰曾棄不足償、紅飾蠻椒點黲雪、白擦蘿蔔滿烏甌、一盌々々又一盌、老饕依然氣食牛、欣爾從來同斯嗜、秦越人棄腹胥猶、遙念寒厨乏供給、簸颺新物頒惠投、卽今殘臘春風近、幻影迎歲添屋籌、願駕蘭舟臨墨水、快哉亭上賦重遊、月洲村在墨江西南若干步、有亭名快哉、

〔二老略傳〕廣澤細井○酒を嗜ずといへども、食品は酒人のごとし、淡泊を好む、敢て膏粱滋味を好まず、然れども松魚のさしみを好みて食し、河漏を常に嗜て喰ふ事絕へず、信州上州の人書を需るものあれば、潤筆必ず蕎麥を以てする故、蕎麥數斗を貯ふ、三日に必一度は河漏を用るなり、鷄卵のふは〳〵などに、燒鹽或は雲丹を以爲鹽梅、

〔擁書漫筆 二〕ある人橘千蔭に標榜を書てよとこへりしが、日をへて後せうそこして、河漏をおくりければ、千蔭がそのかへしに、

さらしなや、寒さらしなの、名にしおふ、おばすてならぬ、そばきりを、しばらく見ねば、わが心、なぐさめかねつ、きのふしも、寺へまうづる、日なれども、ひるのあつさに、たへかねて、夕さりつがたいでゆきて、寺にいたれば、腹もはや、むなしくなりて、かへさには、人しげからぬ、茶づけやへ、たちもよらんと、おもへども、天王すゞみ、金毘羅の、腕のほりもの、まろはだか、ゐならびをれば、おそろしみ、たちもよられず、衣手の、ひだるき腹を、かゝへつゝ、かへりて見れば、おもほえず、おやつこさまの、ぢい君より、寒さらしなをぞ、たまはると、きくにこゝろも、うきたちて、やがててうじて、五六はい、たゞ夢のごとかきこみて、くへばくふほど、そのあぢの、世にたぐひなく、おぼえつゝ、やゝ人ごこち、つきてのち、御せうそこをひらき見て、かのまがいほの、目鼻をと、のたまふことの、ねもごろさ、それかゝんこと、そばきりを、かきこむよりも、いとやすし、御廬の名の、まがいほの、まがりなりにも、そばきり、のきり〳〵書て、たてまつるべし、

〔百家琦行傳五〕桔梗屋於園

安永の頃、東海道藤澤宿に桔梗屋といへる邸家あり、爰に園といへる婢女ありけり、同國一の宮といへる處の農夫の子也、生質蕎麥切をこのみて、食する事おびたゞし、徒然草に見えたる、丹波の栗くひ娘の如くなり、米の飯麥飯などは嫌ひて食ず、唯蕎麥をもつて常の食とす、且蕎麥切を制る事、上手にして奇妙なりか、かゝる異物なれば、緣うすくて夫なし、十八歳の春より風と此桔梗屋へ給事に來りけるが、爰に相模の國大山の石尊とて、大己貴の命を祭りたる山あり、六月の始より七月の末までは、參詣の人おびたゞしく、殊に江戸人おほく登山しけるにぞ、道中の邸家も大いに繁昌して賑しかりける、いつしか這園が蕎麥を上手に制る事名高くなりて、江戸人おほく這家にやどり、園に蕎麥を制させて、喰ける事流行けり、園また蕎麥をしひすゝむる事上手にて、客人一椀くひ終るとき、園はるか這方よりまた一椀の蕎麥を投こみける、其蕎麥切あやまた

ず、旅人のまへなる椀の中へ落入こと奇妙なり、十人二十人の客にても、蕎麥を强侑るもの、園ただ一人にて、四方八方の客人のひかへたる椀の中へ投いるゝに、一ッとして把外しほかに落る事なく、悉く椀の中に入て、いさゝかも疊の上などへ溢るゝ事なし、よく鍛錬したる者なり、たゞし園にかぎらず、相模の國は、殊に蕎麥を好む風俗にて、いづれの郷里の女にてもよし、蕎麥きりを客の椀中へなげいるゝ事を上手にす、別て這園は殊に上手にて、然も蕎麥を制るに大いに味ひよろしく、江戸も又他國にまさりて、蕎麥を好ところなれば、這桔梗屋の園が事を聞つたへ、故意たづねて這家にとまり、蕎麥を制せて夕餉の代となし、園が給事にて投こまるゝを面白がりて、おの／＼競ひて、桔梗屋へやどりけるにぞ、太甚はんじやうして、外々の歇家(やどや)一人も客なきときも、這桔梗屋は五十人六十人も止宿客ありしとぞ、邸家のあるじも這園を家の福鼠と稱して、よろづ心を用ひて、仕ひけり、斯の如く繁昌する事八九年、いつしか這家の妻妬忌する事おこりて、園にいとまをつかはしけり、是より後旅人の宿止も些くなりて、不繁昌となりけるにぞ、再般在郷をさがして蕎麥を上巧に制し、上手になげ入て給事する女を抱けれども、一向嚮のごとくは流行ざりし、

〔兎園小說十二集〕大酒大食の會

文化十四年丁丑三月廿三日、兩國柳橋萬屋八郎兵衛方にて、大酒大食の會興行、連中の內稀人の分書拔、〇中略

蕎麥組各二八中平盛尤上そば

一五十七盃　新吉原　桐屋總左衛門四十二

一四十九盃　淺草駒形　鍵屋長介四十五

一六十三盃　池の端仲町　山口屋吉兵衛三十八

麩　粟麩

一三十六盃　神田明神下　肴屋新八 二十八

一四十三盃　下谷　藩中之人 五十三

一八寸重箱にて九盃 豆腐汁三盃　小松川　吉左衛門 七十七

〔街談諺 濱花 三〕鶴人、さやうさそれもムりヤス、江戸でまた引越に蕎麥を配るのは、どふいふ訣でありヤ正ね、千長、アリヤ訣もなく手輕にいくから、初ッたことでムりヤ正、万松、さやうさ二八を二ッ三十二文で間に合から、全く其訣でありヤスのさ、イヤ蕎麥といへば、此地のそば屋に、おだ巻むしといふ、看板がありやすが、アリヤ何でありやすかね、鶴人、玉子蒸のゑつぼこのことでありやす、いろ〳〵な名を書ヤスが、皆な似たやうなものでムりヤス、

〔皇都午睡 三編 中〕宿替引越の節、上方の宿茶とて、附木等を配ることなく、江戸は悉く蕎麥を配ること也、蕎麥やもよく心得て、附合は何軒、大家 家主 はどこそこと皆配りて後、其代いく〳〵と取に來る、誠に無雜作なり、奉公人の新判をもて來る者にも蕎麥にて濟也、こちより親元へ判取にやる、是にも蕎麥也、目出度につけ悲しきに付け、皆そばにて仕來りとはなしけり、是等馴れてはをかしからね共、始の内は獨笑すること也、

○

〔下學集 下 飲食〕麩フ

〔饅頭屋本節用集 不 食物〕麩フ

〔易林本節用集 不 食服〕麩フ

〔倭訓栞 不 二十六〕ふ　麪筋をよぶは、麩をもて作るがゆゑ也、

〔段注説文解字 五下 麥〕麩小麥屑皮也、麩之言、膚也、屑小麥則其及可ㇾ扒皆、大麥之皮不ㇾ可二食用一、故無ㇾ名、从ㇾ麥夫聲、甫無切、五部、

〔雍府州志 六 土産〕麩　處々造ㇾ之、然西洞院東四條通河棚之製造爲ㇾ勝、近世精藏而送二他邦一、其所ㇾ到是稱。

京麩而專賞之、凡釀造物專依水之善惡而有麤惡者乎、

〔本朝食鑑 一穀〕麪筋 俗稱不

集解、用麩和水入鹽少許、用手揉之數回、作餅子復揉之、或以脚蹈踏取去滓殼、而浸清水作麪筋、故俗稱麩、近世忌以脚蹈而用手揉之、此供上饌之故也、一種有用麪粉而造者、用好白麪粉入鹽少許煉水爲餅、以手揉之水中者數回、或杵之令堅而投水、則如舊綿之敗、復合一以手揉合作麪筋、其水底之遺泥取出曝乾作漿粉、凡麥皮之麪筋、麪之麪筋倶佳、用冷水清澄者浸于漆器、則肌滑成團而美也、食之調酒漿乾鰹汁等而煮熟、又和鳥魚羹、或炙食、或油煎食倶美味、以爲上饌、僧家精膳亦最用之、京師市上造成者爲上品、江都市上亦造以之、或家々新造爭美亦太佳也、

漿。麩。訓之也字不

集解、卽漿粉也、綱目謂麥粉也、麪洗觔澄出漿粉、今本邦取麪筋而後澄取水底泥曝乾作粉、卽是漿粉也、麩之麪筋者、漿粉少而色不純白、味亦不佳、麪之麪筋者、漿粉多而色白味佳、此作糊作燒餅、俗稱不乃燒、氣味甘酸、微凉無毒、然多食難消化、令人泄瀉、或和椒糖未醬而食、最爲下品、糊者用漿粉和水入釜、慢火煉成糊、冷則凍結、人每用之接紙併紙、作書畫屏障之禠、禠匠最用之、以經年之腐糊爲珍矣、近代好瘍科而治人、製烏龍膏取効者多、

〔和漢三才圖會 五百造釀〕麪筋 俗云ふ、不俗用麩字非也、麩小麥屑皮也、

本綱麪筋以麩與麪水中揉洗而成者、古人罕知、今爲素食要物、煮食甚良、甘凉解熱和中、勞熱人宜煮食之、今人多以油炒則性熱矣、又生嚼白麪成筋、可粘禽蟲也、

按麪筋今多造之、用麪麩和水入鹽少許、盛桶以足踏揉也、數百回取去麩皮乃成、如糯硬粘、又有以麪造者、京師所造者最良、凡此物雖無毒性粘靭、而老人小兒無齒者難嚙斷、然則入脾胃消化不速、脾胃弱者不可食、

〔鹿苑日錄〕慶長八年四月二日、今晨於日野殿會席、〇中略菓子スイトン、茶請麩、

〔人倫訓蒙圖彙 六〕麩師　昆若ともにつくる家もあり、むかしは麩屋町に多住すとかや、

〔江戸總鹿子新增大全 七〕江府名物幷近國近在土產

常盤麩　芝神明前　越後や五兵衛

さま〴〵の花がた有、足にてふます、尤上品の麩也、

伊皿子麩　芝いさらご家々にあり

當所古來よりの名物也

縮緬麩　日本橋品川町　ふや三十郎

粟麩　神田かぢ町二丁目　するがや長兵衛

〔尾張名所圖會 前編七 海東部〕名產麩 此邊(津島)の町々にて製するを、津島麩と稱して名產とす、他の製に增りて、尤雅味の上品なり、

〔三省錄 附言 四〕水藩の檜山氏が慶安五辰年四月十五日より同廿二日まで、〇註略水府の御宮別當なる東叡山中吉祥院が、江戸より水戸江下りたりし時分の、賄料請取品直段書付、幷入用をしるしたるものを見せたるが、其直段の下直なる事おどろく計也、〇中略

一麩　百四拾五　代壹文九匁三分

〔天保十三年物價書上 上〕車力賃麩類煮豆直段引下ゲ方書上

一雪輪麩蒸相良麩　是迄壹本ニ付賣直段錢六拾貳文 引下ゲ錢五拾九文

一丸麩簾麩　同壹本ニ付賣直段錢拾五文 引下ゲ同拾八文

一相良麩　同壹本ニ付賣直段錢四拾文 引下ゲ同三拾八文

一結麩つと麩　是迄賣直段拾ニ付錢貳拾文 引下ゲ錢拾九文

一大縮緬麩蛤麩小角麩俵麩粟麩唐黍麩　是迄賣直段拾ニ付錢五拾文 引下ゲ同四拾八文〇中略

右者此度錢相場引上り候ニ付、前書之通引下ゲ方取調奉ㇾ伺候、御聞濟之上、組々一統總達可ㇾ仕候、此段申上候、以上、

寅八月十三日

諸色掛十番組麻布谷町
名主 太一郎印

青山久保町
同 佐太郎印

古事類苑

飲食部八

餅 團子 餡 餅入

餅ハ、モチヒト云ヒ、後世ニハ單ニモチト云フ、糯米ヲ蒸シ、搗キテ作ル、又粟、黍、蜀黍、葛、蕨、橡實等ヲ以テ製スルコトアリ、又蓬ヲ糯米ニ加ヘテ製スルヲ草餅ト云フ、古クハ母子草ヲモ用キタリ、餅ヲ食フニ、赤小豆、大豆粉(キナコ)、栗粉、胡麻、沙糖等ヲ糝ルヲ常トス、餅ヲ神佛ニ供シ、又賀儀ニ用キル事ハ、我國古來ノ風俗ニシテ、正月元日ノ鏡餅、雜煮餅ヲ始メ、三月上巳ノ草餅、五月五日ノ粽、十月玄猪ノ亥ノ子餅等、其他年中行事ニ餅ヲ用キルコト頗ル多シ、

團子ハ、糯米或ハ粳米ノ粉ニテ製ス、又黍、蜀黍、小麥等ノ粉ニテモ作ル、其之ヲ食フニ、赤小豆、胡麻、大豆粉、沙糖等ヲ用キルコト、凡テ餅ニ同ジ、

〔新撰字鏡 米〕糕 毛○知○比○

〔倭名類聚抄 十六 飯餅〕餅 餢字附 釋名云、餅音屏、和名毛知比、令₂糯麵合并₁也、胡餅以₂麻著₁之、今案、麵、麥粉也、俗云餅粉、阿禮是也、四聲字苑云、餢字乳反、與₂糕₁同、今案訓₂賀布₁、食上生₂白者也、

〔箋注倭名類聚抄 四 飯餅〕按毛知比、毛知以比之急呼、毛知謂₂黏著者₁、與₂黐₁同語、以比謂₂飯也、中略所₂引釋飲食文、下同、原書作₂餅幷也溲₂麵使₁合幷₁也、此作₂令糯₁恐誤、按餅溲₂麥末₁合幷者、故說文云、餅麪餈也、麪麥末也、然則餅今俗所₂謂小麥餅也、毛知比以₂粳米₁烝熟爛乃擣₂之者、宜₂以₂餈充₁之、說文云、餈稻餅也、稻是黏米、故說文又云、沛國謂₂稻爲₁稬、廣韻餈飯餅、是可₂證₂毛知比之爲₁餈也、中略通鑑唐肅宗

紀、日向中、上猶未食、楊國忠自市胡餅以獻、胡三省曰、胡餅今之蒸餅、高似孫曰、胡餅言以胡麻著之也、崔鴻前趙錄、石虎諱胡、改胡餅曰麻餅、緗素雜記曰、有鬻胡餅者、不曉名之所謂、易其名曰爐餅、以爲胡人所啗、故曰胡餅也、按注所云、其義不斷、疑言餅以麪爲之、麪麥粉也、此間呼餅粉者粳米粉、俗名爲阿禮、非麥粉也、

〔段注說文解字五下食〕餅麪餈也麥部曰、麪麥末也、麪餈者、餅之本義也、方言曰、餅謂之飥、或謂之餦、或謂之餛、是也、从食、幷聲、必郢切、十一部、餈稻餅方言曰、餌謂之餻、或謂之粢、或謂之餘、或謂之餣、或謂之䬼、謂米餅也、周禮糗餌粉餈、注曰、餌餈皆粉稻米黍米所爲也、合蒸曰餌、餅之曰餈、糗者擣粉熬大豆、爲餌餈之黏著以粉之耳、餌言糗、餈言粉、互相足、按許說與鄭不同、謂以稬米蒸孰、餅之如麪餅曰餈、今江蘇之餈飯也、粉稬米而餅之而蒸之、則曰餌、鬻部云、鬻粉餅也、是也、今江蘇之米粉餅米粉團也、粉餅則傳之以熬米麥之乾者、故曰糗餌、米部云、糗熬米麥也、可證餈則傳之以大豆之粉、米部曰、粉傅面者也、可證也、許不言何粉、大鄭云、豆屑是也、从食次聲、疾資切、十五部、周禮故書作茨、假借字也、

〔事物紀原九酒醴飲食〕餅

晉束晳餅賦曰、禮仲春天子食餻、而朝事之籩、煮麥爲麵、內則諸饌不說餅、然則餅之作、其來遠矣、按漢書百官表少府屬有湯官主餅餌、又宣帝微時每買餅、所從買者輒大售、說苑敍戰國事、則餅蓋起於七國之時也、

〔古事記傳十七〕欲用は母知比氐牟と訓べし、○註略用の假字は、源仲正家集に、元日戀、千代までも影をならべて逢見むと祝ふ鏡の用ひざらめや、夫木集卅二に載れり、又後なれど、藤原經衡家集にも、此同人宇治殿にて、餅なおこすとて、肴には何もあれども此中に心につかば是を用ひよ、かへし、君が代を心用ひのうれしきはいかなる人のなさけなるらむ、と餅に云かけたるに依て定めつ、

〔伊呂波字類抄毛飲食〕餅モチヒ

〔書言字考節用集六服食〕餻モチ事見代醉、出久、　餌同　餅同今按、支那所用麪粢也、本朝俗爲糕餻者謬矣、

〔和字正濫鈔二〕餅　もちひ　和名、もちいひの略なり、もちゐと書べからず、望月をもちつきといふは、みともと通ずればみちつき歟、然らば餅も滿なる物なればみちといふ義歟、又勝負をあらそふ事に、かたずまけぬを持といふも、物の中を取持意なれば、そのやうにみちかけの中なれば、

持月といふ歟、それに似たれば、持飯といふ歟、黏糯をもちといひ、羊躑躅をもちつゝじといふも持て放たぬ意歟、合せて思ふべし、

〔東雅飮食十二〕餅モチヒ　倭名鈔に釋名を引て、餅は令糯麵合幷也、此にモチヒといふ、今按ずるに、麵は麥粉也と注せり、古の俗凡物の黏するものをいひて、モチといひけり、糯をモチといひ、糯米をモチヨ子といひ、餅をモチヒといふが如き是也、されば糕餅の類を呼びて、すべてはこれをモチヒといふ、モチヒとは糯飯也、今の如きは、糯米の强飯を擣て、餅となしぬるを、俗にはモチといひ、又カチヒといふ也、カチヒとは擣飯也、漢に餈といひて說文に稻餅也といひ、集韻に飯餅也といひしものと見えたり、糯米麥粉等をもて合作れるものにはあらず、倭名鈔には飯餅類に餈の字をば收めず、餅の字讀てモチヒといひ、釋名注引き用ひしは、其代には今云モチヒの如くなるものゝなくてやあるらむ、また古の物も今にかはらざりけれど、漢字を傳得し始より、餈の字を借用ひて、讀てモチヒといひしかば、倭名鈔にも餅の字讀てモチヒといひ、又其字義を釋すべきためのみに、釋名をば引たりしもしるべからず、釋名に見えし餅の如きも、猶今も其制ある也、或人の說に餅讀てモチヒといふは非也などいふ事あれども、說文集韻の如きも韻の字を注して稻餅也ともいひ、飯餅也ともいひしかば、餅の字讀てモチヒといひし事、あしかるべしともおもはれず、釋名に見えし所の如く、糯米麥粉をもて合せ作りしものも、今俗に餅菓子などいひて、製品また少からず、またカチヒをカチンなどもいふは其語轉ぜし也、古語に搗つ事をいひて、カチともいふ、搗栗呼びてカチグリといひて、また舂米をカツなどゝいふなり、東北の方言と見えたり、

〔倭訓栞前編毛三十三〕もちひ　餻餈をいふ、餅は麪餈也と註せれば、小麥團子也、饘も麪餅也といへば同じ、望飯の義、望月より出たる名なるべし、歲首に神前又は君父に供るを、鏡と稱するも亦しかり、東國にそなへと呼、又ふくでんともいふ、越後信濃にふくでといへり、後拾遺集詞書に、もちひかゞみと見え、又もちひのますかゞみとも見えたり、江次第に、餅鏡用近江火切、侍中群要に、近江國火燧作餅解文と見ゆ、○中略正月朔旦餈を食するよし、五節篇に見えたれば、西土もまた同じ

風也、說文に粢稻餅也、謂炊米爛乃擣之不爲粉也、一說に說文字解に、𥹋䊦本字蓋𥹋粢也と見えて、𥹋食の唐音もをづちいなれば、轉じてもちといふ也ともいへり、又不托を譯す、艾䭔葛䭔蕨䭔牛房䭔茄子䭔栗粉䭔柿搗䭔橡實䭔等の品類あり、古へ餅に幾枚といへり、靈異記にも、大枚の餅と見ゆ、

〔書言字考節用集 六服食〕家鎭(カチン)〔公事根源、所謂搗餅也、〇事見山崎寶積寺緣起、〕

〔海人藻芥〕內裏仙洞ニハ、一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當坐ニ迷惑スベキ者哉、

飯ヲ供御、酒ハ九獻、餅ハカチン、〇中略如此異名ヲ被付、近比ハ將軍家ニモ女房達皆異名ヲ申スト云々、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一もちい　かちん

〔後水尾院當時年中行事 上正月〕十六日けふより後はあしたの物には、赤のかちんなどを奉る、廿日、こぶあは、へた〳〵のかちんにて御祝か、是らも俗にならふ事とみえたり、

〔醒睡笑 一謂被謂物之由來〕餅をかちんとは、かちんのてぬぐひにてかみをつゝみゆふたる女房の、いつも禁裏へ、もちをうりに參りつけたり、もちうりとあれば、ことばのさまいやし、いつものかちんがまゐりたるなど沙汰あればよろし、

〔貞丈雜記 六飮食〕一餅の事を、女の詞にかちんと云はかちいひ也、かちは、搗の字也、うつともつくともよむ字なり、舂杵にて物をつく事をかつと云也、米かつ麥かつなど云也、いゐとは飯也、こはいひをつきて餅にする故、かちいゐと云也、かちいゐを略してかちいと云、かちいを轉じてかちんと云也、

〔閑田耕筆 四〕餅をかちんといふにつきて、或は能因法師伊豫の三島にて、祈雨の歌をよみて、驗ありしよろこびに、餅をつきてもてなしけるよりおこれるとて、則歌賃の字を充、又いつの比とかや、朝廷御衰微の比、川端道喜なるもの、日毎に餅を獻ず、(是は例にて、今も日毎に、小豆のもちを獻ずるとぞ、)それが褐色の服を著たりしより、女房達、けふはかちんはいかになどいひならはせしより、終に餅の異名となれりともいふ、皆信じがたきを、藤堂樂庵搗(カチ)飯(イヒ)ならんといはれしは理に覺ゆ、搗栗といふも、栗を搗たる也、

〔雨窻閑話〕小野木家妻女幷かちんの事
某の人いはく、〇中略總じて、昔は歌の會に餅を出だして、勝劣の賞にあたへしによりて、歌賃といふとも、又內裏微々なりし頃、褐色の袴著たる男、小豆餅を箱に入れて、築地の邊を賣りありきけるに、女房達是を呼びて、褐々と言ひしより、餅をかちんといふともいへり、

〔物類稱呼 四衣食〕餻もち(和名もちひ)關西にてあもと云、江戸にては小兒に對してあも、といふ、〇中略かゞみ餅、諸國の通稱也、圓なる形によるの名なりとかや、東國にてそなえと呼、又ふくでん、共云、越後及信濃にてふくでと云、掻餅、(鏡餅に刃物をいるゝを嫌て、手を以てかく故にかき餅といふ、今刃物を以てへぎたるをへぎもちといふ、)越後にてけづり餅と云、同國にてかき餅を氷らせて、名づけてしみ餅といふ、ある人のもとにて、掻餅を炙りて出せり、餘りにかたかりければ、老の齒には得及ばじといふ、あるじのいふ、さらば掻餅によする述懷と云題にて、狂歌よめといひ侍れば、

老の身の今さら恥をかき餅のむかふ鏡の昔戀しき　吾山

〔徒然草 下〕最明寺入道〇北條時賴鶴が岡の社參の次に、足利左馬入道の許へ、先使をつかはして立いられたりけるに、あるじまふけられたりける樣、一獻にうちあはび、二獻にゑび、三獻にかいもちひにてやみぬ、〇下略

製法種類

〔本朝食鑑 二穀〕餅 訓毛知、古訓毛知比、

集解、餅中華餠糯麪而造之、源順亦據釋名注之、本邦自古用糯米、今蒸好糯擣造之、中華之糯比本邦之糯則性不肥實、味不厚美、故以麪并而製之乎、造餅法、先用精好肥白之糯米、舂杵篩去糠洗淨、甑上蒸熟擣臼數千杵而成、粘杵則濕水、水多則餅濡不固易壞、故以水少爲要、外別抹米粉而摩之、則不粘物也、或用小石臼幷石杵、浸水一宿達旦取出、略拭淨而擣蒸糯强飯于石臼中、初粘石杵不省其粘頻擣則久不粘杵而作餅、其餅透明、味亦脆美、然擣糯二三升則足矣、七八升及過一石者不足用也、若造赤餅者、蒸糯中和赤豆泥汁而擣成之、若抹赤豆泥及大豆粉者、外面不用米粉亦可、若造乾。餅。者、先作大團餅上面用拗棒拗之令平、風處略乾而切作片、日々晒乾、此號加岐餅、若造寒。餅。者、初擣蒸糯作餅拗令平圓切之、作片浸寒水、收藏于磁壺而置閑處、至正月易水、夏月取出、臨時煮食、〇下略

〔和漢三才圖會 百五造釀〕餅 音并 もち 俗云、毛知比、言粘滑如糊、故爲糊飯乎、今俗多用餠字、餠乃雜穀之粉蒸擣也、

按、許愼曰、餈稻餅也、謂炊米爛乃擣之不爲粉也、又以豆爲粉糝餈上名粉餈、俗云黄粉キナコ止里乃餈或以赤豆和糝之、皆用糯精米蒸而擣之者卽餈也、今俗餈餅餌之三物相混稱矣、皆有小異、故別之、

〔日本歲時記 七十二月〕二十六七日、此比餻を製すべし、此日より前に立春の節に入らば、大寒の節の内に、別に餻を作り、今日は年始に用るのみを製すべし、臘水にて餻を製すれば、味美にして、久に堪へ、且和なる故なり、然ども歲初に用るは、日數多く歷たるは堅硬なる故、早く製すべからず、但大寒の内に製しても、その翌日より水に漬置ば、常にやはらかなり、凡餻を製するに、少にても酒氣ある器に米をかし、又はかし米をあへるいがきに酒氣あれば、必あしゝ、たとひ初一たび酒にふれ、後に度々餘の事に用ひ、久しくなりて、酒氣なきと思ひ、其器を用れば餻ゆるくして煮ればながれて用にたゝず、必つゝしみて酒にふれたる器を用べからず、

〔本朝食鑑 一水〕臘雪水

冰餅

臘月漬糯餅法、用新搗餅去米粉、待冷切片而漬陶甕中之滿臘水、以收藏之、至春正二月棄舊水易于宿臘水、至夏漬餅不腐、暑月煮食、軟美能治泄瀉、或法用臘雪水尤佳、

〔異制庭訓往來〕酒肴等餘無沙汰無極候、何樣尾籠之至可候乎、荒々所尋出者、中略粟餅、黍餅、松餅、蘝トチ餅、茶餅、廿鉢、

〔本朝食鑑二穀〕餅訓毛知、古訓毛知比、

集解中略大抵五穀造餅者多、粟、黍、大小麥、胡麻、玉蜀之類、胡麻餅者用油滓抹餅也、草根樹葉亦造餅者不少、艾餅者采嫩艾苗去莖、煮熟合蒸糯搗作餅、三月三日必用此餅而賀祝之、葛餅、蕨餅、俱采草根切末曝乾作粉、蒸煉作餅、此則家々所每用也、牛房餅用牛房根煮熟細碎、合蒸搗、搗作餅而煎麻油、乾用和砂糖煎汁而食亦佳、近頃有茄子餅者、華客初製、用生茄剝去紫皮、劈作兩箇、刳內瓤漉汁、煉糯粉和砂糖而作團、充塞刳開處、合了兩箇、外以稻草縛緊、蒸飯候熟取出、抹豆粉砂糖而食、若栗粉餅、柿搗餅、詳于各條、橡實餅、櫧子餅之類、但稱珍不足常用之、復有油揚餅者、用乾餅切片投煎油中而煎過、變作焦赤黑、取出攤紙上去油濕、抹鹽而食、若斯餅類不可勝計也、

〔書言字考節用集六服食〕寒餵コホリモチ 氷餅同

〔御湯殿の上の日記〕慶長三年十月一日、とびたよりこい一折、こほりかちん一折まん上申、

〔毛吹草三〕攝津　勝尾寺冰餅

〔寬政四年武鑑〕尾張大納言宗睦卿名古屋尾張　時獻上六月朔日氷餅中略

紀伊中納言治寶卿和歌山紀伊　時獻上六月朔日氷餅

草餅

〔倭名類聚抄十六飯餅〕餻　考聲切韻云、餻古勞反、字亦作餻、久佐毛知比、蒸米屑爲之、文德實錄云、嘉祥三年、訛言曰、今茲三月三日三日二字原脫、據本書補不可造餻、以無母子也、

〔守貞漫稿二十六春時〕三月三日中略蓬餅、

粽

古ハ如何ナル形ニ製シケン、今世ハ三都トモニ菱形ニ造リ、京坂ニテハ蓬ヲ搗交ヘ、青粉ヲ加ヘテ緑色ヲ美ニス、江戸ハ蓬ヲ交ユルハ稀ニテ、多クハ青粉ニテ緑色ニ染シノミ也、因ニ云江戸ニテハ大概クサモチ、京坂ニテハヨモギ餅ト云也、

○按ズルニ、三月三日ノ草餅ノ事ハ、歳時部三月三日篇ニ在リ、参看スベシ、

〔名菓秘錄二篇〕草餅

一よもぎを小筋を取、早稻藁のあくにて和らかにせんじ、水すみぬるほど、幾度もあらひ能つき、其後こわ飯を入つき交せ、餅に丸めるなり、

〔倭訓栞前編十五知〕ちまき　粽をよめり、新撰字鏡、倭名抄に見ゆ、糉も同じ茅卷也、今は篠の葉葦の葉菰の葉などにても包めり、伊勢物語にあやめかりとよみたれば、菖蒲にても包てんか、○中略道喜ちまきは京都市人の名也、朝比奈ちまきは駿州朝ひなの人民造る所也、紀州にいふは絹まき也、

〔古今要覽稿時令〕ちまき粽

ちまきは和名にして、漢名を糉、或は角黍ともいひて、類聚名義抄、新撰字鏡、和名類聚抄等に見えたれば、此以前よりつくりて、もてはやせし事しられたり、しかれば千有餘年の昔より、五月五日粽を用る事ながら、國史式等には所見なければ、當時供御には備へざるものとしられぬ、さて粽の說さま〲あり、續齊諧記には、楚の屈原が故事を擧、風土記には陰陽包裹未散形に象るといひ、唐の世にいたりては、宮中の戯れ事となれり、此事天寶遺事に見えたり、抑ちまきと名付るは、茅の葉を以てむかしはまきたるゆゑ、茅卷といふ由、契沖阿闍梨、加茂眞淵、山岡明阿の說なり、さもあるべし、又かざり粽の事は、伊勢物語、拾遺和歌集等に見えたり、是續齊諧記にいはゆる楝の葉をもてまとひ、五綵のいとをもて、縛之と見えしものなるべし、緑粽は熱田社祝詞に見えたり、

眞薦粽は、本朝食鑑、東雅、日次紀事等に見えたり、是風土記、翰墨全書、本草綱目等の說によれる也、茅の葉にてまく事は續節序記、和漢三才圖會、和訓栞にいでたり、これも本草の說によれり、稻草をもてまく事は、本朝食鑑に見え、さゝまき粽は和漢三才圖會、類聚名物考にいでたり、これ荊楚歲時記に、以新竹爲筒糉と見えしによりて製せしものなるべし、菅或は燈心草をもつてまく事は、和漢三才圖會に見ゆ、これ廣東新語に、粽心草を以て繫黍とあるに粗似たる說なり、字典に粽は草名とのみしるしたり、これ燈心草、粽心草、二名一物歟、いまだ考ず、稗粽、蘭粽も寺島良庵の說に見え、飴粽は食鑑に見えたり、南史にいはゆる黃甘粽是ならん、いかにとなれば、黃白色如飴色、故名と、野必大いえり、此粽古來よりありしを、渡邊道喜といふ者、巧にこの粽を製せし故、世擧て道喜粽といふよし食鑑にみえたり、道喜は寬文延寶の頃の人にして、京師に住りし故、粽を作りて禁中へも獻せしなり、此事日次紀事にしるせり、又朝比奈粽は、駿州朝比奈の人造り始るよし谷川士淸いひ、絹まき粽は、紀州の稱呼なるよし同人の說なり、その製法はいかなる物かしらず、追て、國人によりて、たゞすべし、以上十五種は、皇國製法の粽なり、しかはあれど西土の製によりし物もあり、筒粽は漢名にして、粽をつくり初めし時の名なり、一名角黍といふよし風土記に見えたり、是楚の屈原が汨羅に沈みし靈を祭らんがために、長沙の歐回といふもの、屈氏が靈にあへる時、彼靈の詫言によりて筒糉を製せしといふ事、續齊諧記に載たれども、異苑には屈原が姉のつくりて、原を弔せしともいへり、九子糉は歲時雜記、月令廣義等に見ゆ、是は數九つ連ぬるをもて稱するよし、年齋拾唾の說なり、百索粽は、かず百をひとくゝりとなせし故に、此名ありとしらる、月令廣義、文昌雜錄等にいづ、錐粽、茭粽、秤鎚粽は、歲時雜記、月令廣義、事物原始等に見ゆ、これら皆其物の形ちにかたどりて作りし物なるが故に、しか名付しなり、庾家粽子は酉陽雜俎に見ゆ、これ上にいふ道喜粽の類にして、庾家の粽、當時名を得し故、後世までも稱せる事とはなりぬ、粒粽、楊梅粽

は、事物原始に見え、緋含香粽子は清異錄に、不落莢は戒庵漫筆に、糰と角子とは通雅、包金は名物法言、包黍は事物異名にあり、㳄食筒は劒南詩稿にいで、粡と糉とは康熙字典にのせたり、以上二十名、これみな製作によりて名も異なる也、又和品十五種、合せて三十五品あれども、此中製し方和漢同じきもあらんか、さはあれど和製はおのづから和製の法あり、糉はちまきの總名なるを、ちまきと云も、茅の葉をもてむかしはまき初し故に、こもすげ、或は稻の葉、蘭、葦葉などをもつてまくをも、皆ちまきといひて、こもまき、すげまき、稻まきとはいはざるなり、これ皇國にては、おのづから古名をうしなはざるを、西土にては包黍、或は㳄食筒とも、粡又は糰などいふをもてみれば、自然に其物としらぬ事となる故に、糰は粽也と注をくだし、不落莢は卽今之粽子などいふ事となり、ぬるも文飾の弊なり、

〔本朝食鑑 二穀〕粽（本作糉、訓知麻岐） 集解、源順曰、糉以菰葉裹米、以灰汁煮之、五月五日啖之、必大按近代不然、搗蒸糯作餅、頭尾細尖、中身圓肥、長四五寸、或用梔子汁而染、亦有俱以菰葉而裹之、以乾燈草而縛定之中、作米俵子狀、上令菰葉如亂、下令菰葉如束、首尾長二三尺許、釜中煮熟、取出候略冷、剝去菰葉燈草、取餅投于冷水、取出和燒白鹽而食、或抹砂糖豆粉水飴食亦佳、卽是家々端午節之嘉例、與蒲艾菖蒲同、一種用粳米粉、飛羅極細者、冷水煉之、摸作細長團子、以青箬葉而裹之、以乾燈草而縛定之甑中、蒸熟剝去箬葉燈草、作小餟及甘露子狀、其味香美、抹砂糖而食、此京師之珍果、禁裏最賞之、就中市人謂道喜者巧造之、故稱道喜粽、或曰笹粽、今京俗市上端午、以此粽代菰粽而贈祝之、據其易造乎、〇下略

〔雍州府志 六土產〕角黍（チマキ）　烏丸土御門南渡邊氏道喜和兩家製造、爲第一第二、道喜家每日獻餅粢於禁裏、茅卷亦時々供之、故稱內裏茅卷、其粉色清潔、其風味淡美、非他家之所及也、角黍或謂粉團、舊以黍造之、以青茅裹之、蒸而食之、其茅包之末尖而似牛角、故謂角黍、元以茅裹包之、故謂茅卷、如今多以

篠葉裹米粉團、以藺穀纏之、然依舊總稱茅卷、又稱篠粽、此篠葉出自洛北鞍馬山、他產不堪用、此家又造强飯、赤白隨其所好、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕糭（ちまき）（音宗、〇中略）　粽（同、角黍）　和名知末木

按糭渡粳粉、狀如芋子、以蘆葉包之、復以菰葉裹之、以菅或燈心草縛卷、而十箇爲一連、瀹之、又肥州長崎之粽以箨包之、如菱形三角、以五箇爲一連、五月五日家々爲節物相餽也、蓋此爲中華之風乎、又有笹粽、藺粽、稈粽等、皆非端午節物、尋常爲贈答之用、京師道喜之粽得名、多用糯米、又有大麥麪粽、亦佳、然易饐、

〔橘庵漫筆 二編 三〕本朝粽と稱するものは、茅萱を以卷し故、ちまきの名あり、根元は和州箸中の鄕より粭粽（あめちまき）と云ものを初て制すといえり、今は其邊にも其形だに見し人もなし、却而京師烏丸の川端道喜の家傳とし彼家にあり、茅萱にて今の藁髻といえるもの、形のごとし、跡先を括りたるものなり、故奕趾燒の壺の生花を粭茅卷といえるは、形の似たる故なり、笹ちまき、菰茅卷なども、重言のやうなれど、例の本朝質實の名なれば、茅卷の名を以て咎べからず、改易く物の障りにならざるは、改むるもよき歟、

〔延喜式 三十九 內膳〕諸節供御料

粽料糯米二石（日別二升五合）大角豆六斗（日別六合六勺）苧大二斤、薪六十荷、（直、）蔣六十束、（物）

右從三月十日、迄五月卅日供料、

〔名菓秘錄 二編〕粽

一粳米の粉を湯にてこね、眞菰にても笹にてもよろしき方に、能かげんに湯煮しつゝ、むなり、

　內裏粽

一粳の上、白米をいかにもこまかにはたき、大きくつくね、よく〳〵煮て、さて取あげ水をよく去

り、臼にてつき返し、扨粽ほどにとり、笹の葉にてまき、また煮るなり、また粳の上白米水にて、何べんもよくあらひ、すこしほどはかしはたき、絹ふるひにてふるひ、水にてこね、少し堅めにしてすこしづゝ取平め、蒸籠にならべ能蒸て、むせ上りたればとりあげよくつきて、扨つねの粽の形にまるめ、成丈しめ巻なり、巻目ゆるければ、まきあと付ざるなり、白米壹升に粽四五十ほど取るなり、

朝比奈粽

一上々白餅米を水にて一度あらひ、椿のあくにて二時半ほどひやし、こしきにて蒸餅にすれば、黄色になるなり、それをつねの粽の形に仕合、葉のしべにてつゝみ、また上をもしべにて、常の如く巻、すこし湯煮にして遣ふなり、

〔光臺一覽 二〕道喜が家よりは粽餅樣のもの、是不斷每朝未明にさし上る、是を御朝の物と云り、下俗の茶の子樣の物なるべし、

〔鈴鹿家記〕應永六年六月廿一日辛未、長橋殿ゟ御本所へ、鯖十刺、アサイナ粽十把、

〔宗長手記〕六月〇大永四年、中略、人の許より篠粽、煎餅、二色送られしに、

心ざしみやまのしげき篠粽數は千秋千べいにして

〔太閤記 三〕惟任坂本を心ざし勝龍寺より落行事

或曰、〇中略日向守〇明智光秀淀より戰場へおもむき行に、京都におひて、つね〳〵恩賞有し者共、粽やうの物などさゝげ、門出祝せんとて參じけるに、鳥羽に至て行向ひしが、光秀軍勢のそろひかねぬるを待て、秋の山に在しなり、かゝる所へ京童粽をさゝげ、今日の御合戰大利を得給ふやうにと祝しければ、〇中略粽を取てむきもし侍らで食したり、京童是を見て、此軍はか〳〵しき事よもあらじ、軍の前に大將度にまよふは、亡兆なるよし聞傳へり、たゞいそぎかへるにしくはなしと

粟餅

て、あしばやに歸京したりけり、

〔御湯殿の上の日記〕慶長三年二月十一日、長橋よりあめ粽まいる、三月六日、じゆこうの御かたさんわうへ御まいり、大御乳人も御まいりあり、○中略大御乳人おき御みやとて、まき一ふたまいる、

〔槐記〕享保十一年四月廿一日御茶、○中略

御會席○中略　御菓子色チマキ、菅ノ葉付、朝鮮竹ノ子、

〔續百一錄〕享保廿一年七月廿二日、卯刻因幡藥師江御參、○日野資時御宿坊柳ノ方へ御出、宿坊ニ而御上粽さとうちまき次へも粽出ル、

〔大江俊矩記〕文化十三年六月廿七日乙亥、御乳人ゟ暑氣見廻、外郎粽三把贈來、

〔明和新增京羽二重大全三〕粽所

烏丸通下長者町上ル　川端道喜

烏丸四條之角　津田近江

新町押小路下ル丁　川端道和

〔國花萬葉記一上山城〕粽屋並飴粽

渡邊道喜烏丸新在家上ル　津田近江烏丸四條

〔國花萬葉記六ノ一攝津〕ちまきや　大つか町　難波橋

○按ズルニ、粽ヲ五月五日ニ用キル事ハ、歲時部五月五日篇ニ載ス、

〔本朝食鑑一穀〕粟

粟作ㇾ飯粥者上饌少、而民間之食多、糯粟作ㇾ餅食者、民間之食少而上饌多、故農家種ㇾ粟者惟以ㇾ糯粟ㇾ爲ㇾ最也、

〔好色一代男 六〕身はひにくばるとも越後町扇屋の主、秋の寢覺に蜀黍餅、酒など持たせて、〇下略

蜀黍餅

〔筑前續風土記 二十七 土産〕橡(とち)餅 博多にあり、餅屋九右衞門と云者其製精し、はいの木の葉を燒て灰汁とし、米を染て製す、故其色黃なり、其味脆寒にして甜美也、隣國よりも來り買者多し、是寬永の初年、高麗人博多にて始て此製法を敎へたりと云、他國にはいまだ此物有事を聞ず、京都江戶食品珍差甚多しといへども是なし、とち餅といへども、とちの木は用ひず、はいの木をあやまりてとちと云成べし、

橡餅

〔書言字考節用集 五 服食〕葛餅(クズモチ)

葛餅

〔倭訓栞 中編六 久〕くずもち 葛をもて餻とする也、麪條となすを葛切といふ、水玉も葛もて造れり、

〔料理物語 菓子〕葛餅 くずのこ一升に水一升五合入ねりて出し候、もちはいづれも、まめのこ、鹽、さたうかけて吉、又くずのこわらびのこは、何どきもやげんにてよくおろしてこね申也、

〔毛吹草 三〕遠江國 西坂葛餅

〔料理物語 菓子〕蕨餅 粉一升に水一升六七合も入、よくときてねり候てよし、粉同、

蕨餅

〔槐記〕享保十三年十月廿六日、大德寺芳春院御成、〇中略

御會席〇中略 菓子 ワラビモチ、ユバアブリ、

〔東海道名所記 三〕新坂は、わらびもち名物なり、葛の粉にてつくり、豆の粉をまぶして旅人にすゝむるに、往來の人ひだるさまぎれに、蕨餅なりと思ひて、つゐに葛餅なりとは知らずかし、

〔本朝食鑑 一 穀〕赤小豆 訓二阿豆木一

小豆餅

集解、赤小豆、〇中略 煮熟抹餠、此皆所二每用一也、

〔老人雜話 下〕禁中、信長の時より興隆すと云へども、太閤の初めまではいまだ微々なり、近衞殿に

歌の會などあるに、三方の臺、色あくまで黒きに、ごろ〳〵とする赤小豆餅をのせて出されたり、然れとも歌は今時の人に十倍す、

大豆粉餅

〔本朝食鑑一穀〕大豆訓萬米〇中略

大豆粉、集解、今用炒大豆粉、調白鹽少許、抹餅而食之、或抹飯而食者亦佳、

〔譚話浮世風呂三編下〕けり子　イエモウ松のおもはん事もはづかしでござります、此間子、あまりいやしい題でござりますが、おかちんをあべ川にいたして、去る所でいたゞきましたから、とりあへず一首致しました、

うまじものあべ川もちはあさもよしきな粉まぶして晝食ふもよし、といたしました、ヲホヽホヽヽ、

胡麻餅

〔本朝食鑑一穀〕胡麻〇中略

集解、胡麻卽油麻也、〇中略抹餅而食、此號胡麻餅、

〔卜養狂歌集下〕ある人のかたへ行給ひてければ、ちそうにごまもちを出しければ、

くろごまのかけて出たるもちなればくふ人ごとにあらむまといふ

栗粉餅

〔雍州府志六土産〕茅栗シバグリ〇中略　一種有大者、風味形狀比丹波之產則爲劣、不脫其毛毬、謂伊賀栗、倭俗毛毬謂伊賀、湯煮去外皮、碎其實而篩之、糝餅而食之、是謂栗粉餅、斯製法西洞院餅店幷本阿彌辻子所有爲勝矣、延喜式載、山城國貢平栗子、此栗類乎、

〔槐記續編〕享保十六年十月十一日、嵯峨渡御、〇近衞家熙中略、嵯峨ニテ御菓子ニクリコ餅ヲ仰付ラル、龜屋虎屋ヲ呼テ、役人衆ヨリ明朝微明ノ御菓子也、嵯峨マデ持參シテ、苦カラヌヤウニ認メテ、今晚アグベシ、少モ損ゼヌヤウニ、覺悟スベキ由仰付ラル、兩家トモニ得御請申マジキ由ヲ申テ辭退ス、然ラバ栗ノ粉ハ別ニ重物ニ入ラレテ、餅ハ餅ニテ、別ニ持參アルベシ、ソノ餅ヲ今宵アグベシ

沙糖餅

牡丹餅

トノ義ナリシニ、夜半過テ餅バカリモ捧上ケルトナン、古ヨリ長袖能舞多錢能商ト云ヘリ、サスガノ者共也、アキナイノ習ニテ、何トイツハリテモ捧グベキヲ、此用捨ヨクヨクノコト也、細事ト云ヘドモヨミスベキコトナリ、

〔親俊日記〕天文十一年二月四日乙卯、法泉寺妙音寺師弟道通粥、砂。唐。餅。、

〔書言字考節用集六服食〕餺飥餅(ボタモチ)　飯團餅(同)　搔餅(カイモチ)女兒訓ニ之萩。花。

〔物類稱呼四衣食〕牡丹餅ぼたもち又はぎのはな又おはぎ。といふは女の詞なり、　關西および加賀にてかいもちと云、豐州にてはぎ餅と云、羽州秋田にてなべすり餅と云、下野及越前越後にて餅のめしと云、下總にてがうはんと云、　今按に、ぼた餅とは、牡丹に似たるの名にして、中略なりとぞ、萩のはなは、其製煮たる小豆を、粒のまゝ散しかけたるものなれば、萩のばなの咲みだれたるが如しと也、よつて名とす、かひもちとは、上がたにてかいといふ詞は、關東にてつゐといふにをなじ、つゐ餅になる故にかいもちと云、又粥餅也とも云いかゞ、奧の仙臺には蛇を日にほし粉になして、もちに製す、名づけて貝もちといふ、出羽の最上にては、蕎麥ねりと云物をかい餅と云、又下總の國にては、糯米を燒て煮たるに、小豆の粉を上下に置て、椀に盛たる物を合飯(がうはん)と云、或は夜舟といふは、いつの間につくともしれぬと云意なり、又隣しらずといふも同じ意なるべし、奉加帳とは、つく所も有つかぬ所も有といふ心也、

〔世事百談〕牡丹餅　萩の花

ぼた餅は牡丹餅と書けるが正字にて、かのあんをつけたる餅を、盆に盛りならべたる形の、牡丹花のごとくなれば、見たてゝ、名をおふせしなり、〇中略下總の邊にては、俗にかい餅といふ、これは餅のうちにてことさらにやはらかなるをもて、粥餅の訛れるなりといへり、

〔本朝食鑑二穀〕餅

善哉 汁粉

附錄、母多餅（用糯粳相合、蒸熟作飯、入擂盆中而磨之、取出摸手作圓餅、抹蒸小豆泥、或抹炒豆粉而食、一名萩花、其狀半泥半粒似白萩花作窠、其抹蒸赤豆泥者、如紅紫萩花之作窠、故名、一名隣不知、言此餅若搗不搗、故隣家不知造此餅、故名、一名夜舟、言暗中不知舟之着耶不着耶、着字搗字和訓相叶、故以着字作搗之字讀、此亦不知搗不搗之義也、凡此餅惟民家之食、而爲貴人之食者少矣、）

〔和漢三才圖會　百五造釀〕牡丹餅（萩花保太毛知、波岐乃波奈、）

按牡丹餅以粳糯米相襍炊柔飯、以擂盆略擂擣之、摸手爲圓餅、糝炒豆粉爲黄、或糝赤小豆泥爲紫色、所謂牡丹餅及萩花者以形色名之、今人隱名爲夜舟、言不知其著也、又名主之連歌、言雖不附用之、（擂與著訓同、擂與附訓同、）

〔秇苑日涉　九〕沙團

今赤豆煮熟、放盆內、餅沙糖、翻轉團子、襯之者曰牡丹餅、以豆粉糝者曰黄粉餅、卽豆糰也、

〔本朝世事談綺　一飲食〕大佛餅

ぼた餅は、むかしははなはだ賞翫せし物なれども、今はいやしき餅にして、杉折提重には詰がたく、晴なる客へは出しがたし、牡丹のかたちに似たるより、牡丹餅と名付、又萩の花かい餅ともいふ、堂上方には今とても御賞翫あるよし也、

〔守貞漫稿　後集一食類〕餅

牡丹餅、世事談ニハ賤品トシテ折詰ニナラズト云ヘリ、今ハ却テ此精製アリテ折詰ニモスルコトアリ、名賤ク製美ナルヲ與トスル、是モ奢侈ノ一ツ也、又今江戸ニテ彼岸等ニハ、市民各互ニ是ヲ自製シテ、近隣音物トスル也、蓋是ハ凡製ノミ、

〔續百一錄〕延享三年七月十四日、一萩花（餅米六升、ウル米四升、小豆二升、豆粉七合、）（延享元ニ入用　餅米二升、ウル米三升、小豆一升、豆粉壹升、）

〔江戸名物詩　初編〕於鐵牡丹餅（麴町三丁目北横町馬場角）

馬場之角一軒家、於鐵數年此地誇、盛出盆中胡麻餡、人間賞爲牡丹花、

〔物類稱呼　四衣食〕餻（○中略）　せんざいもち、京江戸共に云、上總にてじざいもち、出雲にてじんざいも

ちと云、神在餅と書よし也土佐にてじんざい煮といふ、土州にては小豆に餅を入て醬油にて煮、砂糖をかけて喰ふ、神在煮又善在煮など、稱すとなり、〇中略

しるこ餅　江戸にてしるこ餅、京にてせんび、西國にてゆるいこ、出雲にてにごみ、越後にてざふに、上野及駿河にてゆるこ、總州及常陸下野邊にてぜんびんと云、染餅と書よし也加賀にてあづさがゆ、薩摩にておとしれとよぶ、

〔類聚名物考飲食〕せんざい　善哉

今案善哉は今江戸の俗に云しるこ餅の事也、古へは皆せんざいと云しなり、善哉の文字は、後に塡たる事なり、然れども京都にてもしるこ餅といひし事も、ふるき俗言にや、その故は今上野東叡山にては、此善哉餅を長谷餅といふ、その故いかにといへば、京都近江の三井叡山より京へ出る道に、長谷越といふあり、今俗にはしるたにごえといふ、清水の山中へかゝりて、溪谷の間を行道故に、常の道のあしく、清水ながれて、道の泥濘のしるき故にしかいふ也、この善哉餅も赤小豆の粉の煮られて、しるくねばる故、谷道のあしきが如くなれば、俗にしるこ餅といふをそれより轉て長谷餅とはいふなり、是みな俗言なれども、云傳ふる所も又久しき歟、日光山内にては、やはり善哉ともしることもいへども、東叡山内のみにては長谷餅とはいふ也、今又京都に千歲餅あり、善哉と千歲と音をかよはしたり、

長谷餅　　ながたにもち

本名は善哉といふ、俗に云しるこもち也、その故は上にみえたり、善哉を今京言につねにいへり、又俗に千年餅とす音の轉なり、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕祇園物語又云、出雲國に神在もちひと申事あり、京にてせんざいもちひと申は、是申あやまるにや、十月には日本國の諸神、みな出雲に集り給ふ故に、神在と申なり、その祭に赤小

豆を煮て、汁をおほくしすこし餅を入て、節々まつり候を、神在もちひと申よし云々いへり、此事、懷橘談大社のことをかける條にも云ず、されど、犬筑波集に、出雲への留主もれ宿のふくの神とあれば、古きいひ習はしと見ゆ、また神在餅は善哉餅の訛りにて、やがて神無月の說に附會したるにや、尺素往來に、新年の善哉は、是修正之祝著也とあり、年の初めに餅を祝ふことゝ聞ゆ、善哉は佛語にてよろこぶ意あるより取たるべし、鷹筑波集、よきかなや影もせんざいもち月夜、これ善哉を音訓ともに用たり、後撰夷曲集に、大納言の小豆ににたる物なれば、ぜんざい餅はくぎやうにて喰へ、貞德一休物語、或人一休といふ名の由を聞て、歌よむを一休きこしめし、善哉々々とて尻餅ついてよろこび給云々、貞德が淀川に、咄しむ時尻もちつくものなり云々、これ善哉餅をあやなして書たるなり、赤小豆をこし粉にせざる汁こ餅と見えたり、又洛陽集に日蓮忌御影講や他宗のうらやむせんざい餅高成今は赤小豆の粉をゆるく汁にしたるを、汁粉と云ども、昔はさにあらず、すべてことといふは汁の實なり、寛永發句帳に、名月幸名芋の子もくふやしるこのもち月夜、又油かすに、握られん物かやたゞはおくまじや、しるこの餅は箸そへてだせ、

〔鹿苑日錄〕慶長十二年正月四日、齋了出落、先至豐光會席、蔭軒、龍伯、玄室、昕英、川岳、瑞雲、光怨、予亦偏其員、夕飡了テ及中尾喫善哉餅、又賜酒沈醉シテ歸院、

〔守貞漫稿生業六〕善哉賣

京坂ニテハ、專ラ赤小豆ノ皮ヲ去ズ、黑糖ヲ加ヘ、丸餅ヲ煮ル、號テ善哉ト云、

汁粉賣

江戶ハ赤小豆ノ皮ヲ去リ、白糖ノ下品或ハ黑糖ヲ加ヘ、切餅ヲ煮ル、號テ汁粉ト云、京坂ニテモ皮ヲ去リタルハ汁粉、又ハ漉餡ノ善哉ト云、又江戶ニテ善哉ニ似タルヲツブシアント云、又マシ粉アンノ別ニ全體ノ赤小豆ヲ交ヘタルヲ鄙汁粉ト云、或ハ八重成アリ、八重成ハ小豆ニ似テ碧色

也、蓋夜賣ハ上ニ云汁粉一種ヲ販ルノミ、店賣ハ數品ヲ製シ、價モ貴キアリ、夜賣ノハ三都トモニ一椀十六文也、又三都トモニ此賣ヲ正月屋ト異名ス、行燈ニモ正月屋ト書ル者多シ、又三都トモニ善哉賣汁粉ウリハ、溫飩ヤソバヤノ扮ニ似タルヲ以テ省略シテ不レ圖之也、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買て來るを、江戸にて買て來る、○中略善哉を汁粉、餅の入たるを田舍汁粉、

効能

〔本朝食鑑穀二〕餅

發明、餅性溫、能煖二腸胃之虛寒一、堅二下部之柔弱一、則其縮二老人小便頻數一、止二久泄虛痢一、發二痘疹不レ起者一、可レ知焉、復能收二血縮一レ氣、故新產血暈不レ甦者用二未醬汁一煮食則定、然多食凝滯、則熱毒害レ人者不レ少、動成二塊積一而永致二沈痼之瘼一、大抵華人用二糯米一作レ餅者少、而名レ餅者麪也、本邦用レ麪作レ餅者少、而名レ餅者糯也、蓋謂華之粳米味淡而粗、故用レ糯爲二常飯一、其糯亦漸不レ過二本邦粳米之性一、故粘少不レ耐レ作レ餅也、此中華近代若斯歟、古者用レ粳爲二常食一焉、

〔本朝食鑑穀二〕餅訓二毛知古一、訓二毛知比一、

集解、○中略凡本邦自レ古以レ餅爲二神明之供一、而作二大圓塊一以擬二鏡形一、故呼レ餅稱レ鏡、此擬二八咫鏡一乎、正月朝旦必以二鏡餅一供二于諸神一、及一家長幼團欒同薦二鏡餅一以賀二新歲一、或武家供二于甲冑一號二具足餅一、此謂レ供二八幡神一、春初吉日煮二其供餅一、上下相依拜嘗レ之、此稱二具足餅祝一、此等家々爲二流例一者也、凡用二鏡餅一祝二賀儀一、以二二箇相重一號二一重一、此諱二奇用一偶者乎、紫式部物語源氏祝二昏儀一、有二三之一之稱一、此諱二四數一者乎、近世昏儀相畢後三日、夫家妻家互餽二五百八十箇餅一以相賀、此祝二五百八十年膠固不朽之義一矣、

神佛供餅

〔好古日錄末〕クツ形ノ餅

年始ニ竈神ニ供ズルクツガタノ餅、何ノ比ヨリノ物ニヤ、文明中ノ記ニスデニ其名アリ、今製スル所其形橢圓ニシテ長シ、按ニ世俗間竈神ニ供スルニ黃金餅ト云有、此一變スル者ナラム、又書

所預家古來ヨリクツガタノ餅ト云ヲ竈神ニ供ズ、其形同ジカラズ、

〔延喜式　七踐祚大嘗祭〕凡供二神御一雜物者、大膳職所備〇中略大豆餅四十合、小豆餅四十合、〈中略所納六枚〉

〔東大寺正倉院文書　二十九〕但馬國天平九年正稅帳

正月十四日讀經供養料充稻伍拾貳束玖把〇中略

大豆餅〇朱書云、万米毛知比、肆拾枚料米捌升〈升別五枚〉得二充稻壹束陸把

小豆餅肆拾枚料米捌升〈升別五枚〉得二充稻壹束陸把

煎餅〇朱書云、伊利毛知比、肆拾枚料米捌升〈升別五枚〉得二充稻壹束陸把

〔東大寺正倉院文書　三十七〕淡路國天平十年正稅帳

正月十四日讀經貳部〈金光明經四卷、最勝王經十卷、〉供養雜用料充稻參拾肆束玖把捌分〇中略

大豆餅參拾貳枚料米陸升肆合〈升別五枚〉充稻壹束貳把捌分

小豆餅參拾貳枚料米陸升肆合〈升別五枚〉充稻壹束貳把捌分

煎餅參拾貳枚米陸升肆合〈升別五枚〉充稻壹束貳把捌分

浮餾餅參拾貳枚料米陸升肆合〈升別五枚〉充稻壹束貳把捌分

呉床餅參拾貳枚料米陸升肆合〈升別五枚〉充稻壹束貳把捌分〇中略

餅交大豆參升貳合〈升別十枚〉充稻參把貳分〈以二一把一得二一升一〉

餅交小豆陸升肆合〈升別五枚、〉充稻壹束貳把捌分〈以二二把一得二一升一〉

〔東大寺正倉院文書　十九〕伊豆國天平十一年正稅帳

每年正月十四日讀金光明經四卷、又金光明最勝王經十卷、合壹拾肆卷供養料稻肆拾玖束、〇中略

大豆餅卅二枚　小豆餅卅二枚　煎餅卅二枚　阿久良形卅二丁　布留卅二枚　幷壹伯陸拾枚料稻陸束肆把

麥形卅二了料麥六升四合　餅交料小豆六升四合　幷壹斗貳升捌合價稻貳束伍把陸分
餅交料大豆三升二合　煎料大豆三升二合　幷陸升肆合價稻壹束貳把捌分〈○中略〉
胡麻油玖合陸勺〈煎餅麥形等料阿久亘形〉價稻捌束陸把肆分
飴捌合〈布留料〉價稻參束貳把

〔日本靈異記 中〕力女示强力緣第廿七
尾張宿禰久玖利者、尾張國中島郡大領也、聖武天皇食國之時人也、久玖利之妻有同國愛知郡片蕝里之女人、〈○中略〉此孃至彼里草津川之河津而衣洗時、商人大船載荷乘過、船長見孃言煩嘲嗎、〈○中略〉孃言無禮引居船、何故諸人令陵賤女、船荷載總亦一町程引上而居、〈○中略〉彼船五百人引不動、故知彼力過五百人力、如經說、作餅供養三寶者、得金剛那羅延力云々、是以當知先世作大枚餅供養三寶衆僧得此强力矣、

〔吾妻鏡 十三〕建久四年五月十六日辛巳、富士野御狩之間、將軍〈○源賴朝〉家督若君〈○賴家〉始令射鹿給、〈○中略〉此後被止今日御狩訖、屬晩於其所被祭山神矢口等、江間殿〈○北條義時〉令獻餅給、此餅三色也、折敷一枚九置之、以黑色餅三置左方、以赤色三置中、以白色居右方、其長八寸、廣三寸、厚一寸也、以上三枚折敷、如此被調進之、狩野介進勢子餅、將軍家幷若公敷御行騰於篠上令坐給、上總介江間殿三浦介以下多以參候、此中令獲鹿給之時、候而在御眼路之輩中、可然射手三人被召出之、賜矢口餅、所謂一口工藤庄司景光、二口愛甲三郎季隆、三口曾我太郎祐信等也、梶原源太左衞門尉景季、工藤左衞門尉祐經、海野小太郎幸氏、爲餅陪膳持參御前、相並而置之、先景光依召參進蹲居、取白餅置中、取赤置右方、其後三色各一取重之、〈黑上、赤中、白下、〉置于座左臥木之上、是供山神云々、次又如元三色重之、三口食之、〈始中、次左鹿、次右鹿、〉發矢聲、太微音也、〈○中略〉次召蹈馬勢子輩、各賜十字、被勵列卒云云、　九月十一日甲戌、江間殿嫡男童形〈○北條義時子泰時〉此間在江間、昨日參著、去十七日卯剋、於伊豆國射獲小鹿一頭、則令相具之、今日參

花びら餅花

入、嚴閑備箭祭餅、被申子細之間、將軍家出御于西侍之上、上總介伊豆守以下數輩列候、先供十字、將軍家召小山左衞門尉朝政、一口朝政賜、蹲居御前、三度食之、初口發叫聲、第二三度不然、（下略）

〔南浦文集下〕三月十一日、天氣新吹日本晴、聞宿直宗圓擔肩重、作俳諧以寄之、（中略）

多歲昇山又幾回、祭儀大餅八千枚、神之受與人之潤、悉自檀那祈念來、　祭祀之日贈昇山人

〔嬉遊笑覽十上飲食〕花びら山家集にみやたてと申けるはしたもの、としたかくなりて、さまかへなどして、ゆかりにつきて吉野に住侍りけり、おもひがけぬやうなれども、供養をのべんれうにとて、くだものを高野の御山へつかはしたりけるに、花と申くだもの侍けるを見て、申つかはしける、をりびつに花のくだものつみてけり、よしのゝ人のみやたてにしてと有、くだものゝ圓扁にして花瓣に似たるなり、吉野にて春の頃、花餅とも御福ともいひて賣ものは、竹串を半泛團扇の骨のごとく細く裂たるに、小き花びら餅をさしたるなり、（江戸にて近ごろ諸佛の緣日には、辻に出て賣ものあり是なり、下にいふべし）これはもと吉野に華供といふ事あり、又歲首に藏王權現に備へたる餅を碎き、他の米を加へ、二月一日、本堂にて諸人に施し、又山中の僧俗に普く賦る是を餅配といふ、委しく滑稽雜談に出たり、山家集に花のくだものと云るは是なり、洛陽集唐餅くばりおくれじ吉野山（友靜）吉野山去年のしんこや餅配（自悅）もろこしの吉野といふ枕詞をあやなして、もろこし餅にいひかけたり、（中略）花びらと云もの外にも有り、御傘に、花びら、僧衆の紙にてまろくして、行道の時ちらさるゝを云、（是は散花をいへり）又正月の餅に菱花びらとて有と云り、是今いふ菱餅なり、五節句に云、餅を押たるなり、菱にきる云々、但し昔は小さく作りしものとみゆ、似せ物語に、ひえたる餅花びらになりけりとも有、こは餅花にや、畿內の俗、正月の餅花を、涅槃會に煎て供物とし、蓬の餌（ダゴ）を作りて備ふるを、いづれも名付てはなくそといふは、疑らくは花供の誤なるべしといへり、洛陽集、涅槃、鼻屎や濟度方便一つかみ（友靜）鬼貫が獨言に餅つきは云々、幼き人の柳が枝に、餅むしり付て花とみるよ云々、松

落葉、京童といふ半大夫節、さて初冬や、かみな月、つくやゐのこの餅ばなも、小春の名にや匂ふらん、御福の餅は、神社佛閣何くにもあり、狂歌咄、紀の六月祓のことをいふ處、杜のほとりさし入より、茶やの軒かこひつゞけ、青き杉葉さしかさね、名におふみたらし團子、ほそき竹にさして、前なる土塗の爐に立ならべたるは、五十串立たる心地すといへり、昔は團子にかぎらず、豆腐田樂などさへ爐に立て燒たり、此だんごは小きものと見えて、輕口咄に、みたらし團子に、鐵砲の玉、數珠の粒、そろばんの玉などいへり、江戸には國花萬葉種、七武藏國中名物部目黑御福飯、江戸砂子增補、目黑不動にて飯櫃に白餅を入て、ごふくの餅めせと賣る、是も古き事なり、參詣の輩此餅を買て、犬に與ふるなり、口寄草、元文元年刻冠付、こうろ〳〵目黑の犬も取はづし、衣食住記、むかしに替らぬは、目黑の粟餅三官飴云々、社前に犬多く有て御服の餅とて撓ものにて拵へ、少しひつ形にして曲物の器に入、女乞食賣て參詣の貴賤必求めて、犬に給させける事にて有しが、御鷹野の障りとて、犬を狩捨られしより、御服の餅跡かたもなしといひしは、寶曆の頃なるべし、粟餅と餅花は今にあり、寶永忠信物語、夢をさませし粟餅や、木每に花の吳服もち、又江戸二色に、目黑の土產二種、唐ごまと餅花を畫けり、狂歌一日に、八ツ九ツたらう獨樂のたらぬ目黑の餅は花なる、江戸名物鑑、目黑もち花、もち花は鼠のあらす梢かな、江戸二色に畫きたる餅花は、竹を細く擘きたるに、染たる餅を付たり、又目黑のみにもあらず、手遊びに賣しこともあるにや、類柑子、茅場町山王旅所の所に、こゝにちい〳〵ちや〳〵うるもの有り、色鳥に染餅を小串にさして云々いへり、しんこ馬の類にて、鳥をも作りしは、飴の鳥の形なるべし、色鳥にとは鳥に作りしなるべし、然らばしんこ細工のもとゝ云べし、又は色どりと有しを、鳥と書しも知べからねど、いづれにも是又餅ばななり、其始は吉野の御福の餅に倣ひしものと見えたり、餅はもとより福の名あれど、埃嚢抄などに、そのよし見えたり、御福とは何にまれ、神佛に供へたるおろしを給はるをしかいへり、著聞集に、鞍馬寺の別當

賀儀用餅

すゞを人のもとへつかはすに、このすゞは鞍馬の福にて候ぞ、さればとて又むかでめすなよ、すずは小竹なり、こゝはその笋をいふなり、こはそなへものならぬをも、其地に產する物は、福といひしなるべし、

〔北越雪譜二編二〕餅花

餅花や夜は鼠がよし野山（一にれずみが目にはとあり）とは、其角がれいのはずみなり、江戸などの餅花は、十二月餅搗の時、もちばなを作り、歲德の神棚へさゝぐるよし、俳諧の季には冬とす、我國〇越後の餅花は春なり、正月十四日までを大正月といひ、十五日より二十日までを小正月といふ、是我里俗の習せなり、さて正月十三日十四日のうちに、門松しめかざりを取り拂ひ（我國長岡あたりにては、正月七日にかざりをとり、けづりかけを十四日までかくる、）餅花を作り、大神宮歲德の神棚、おの〳〵餅花一枝づゝ、神棚へさゝぐ、その作りやうは、みづ木といふ木、あるひは川楊の枝をとり、これに餅を三角又は梅櫻の花形に切たるをかの枝にさし、あるひは團子をもまじふ、これを蚕玉といふ、稻穗又は紙にて作りたる金銭緡、あきびとなどはちゞみのひな形を紙にて作り、農家にては木をけづりて、鍬鋤のたぐひ農具を小さく作りて、もちばなの枝にかくる、すべておのれ〳〵が家業にあづかるもの、ひながたを掛る、これその業の福をいのるの祝事なり、もちばなを作るはおほかたわかきもの、手業なり、祝ひとて男女ともうちまじりて、聲よく田植歌をうたふ、此こゑをきけば、夏がこひしく、家の上こす雪の、はやくきえよかしとおもふも、雪國の人情なり、此餅花は、俳諧の古き季寄にもいでたれば、二百年來諸國にもあるは勿論なり、ちかごろ江戸には季によらず、小兒の手遊に作りあきなふときゝつ、

〔塵袋九飲食〕年始ニハ人ゴト餅ヲ賞翫スルハ、何ノ心カアル、餅ハ福ノモノナレバ、祝ニ用フル歟、昔豐後國球珠郡ニヒロキ野ノアル所ニ、大分郡ニスム人、ソノ野ニキタリテ、家ツクリ田ツクリ

テスミケリ、アリツキテ家トミ、タノシカリケリ、酒ノミアソビケルニ、トリアヘズ弓ヲイケルニ、マトノナカリケルニヤ、餅ヲクヽリテ的ニシテイケルホドニ、ソノ餅白キ鳥ニナリテトビサリニケリ、ソレヨリ後チ次第ニオトロヘテ、マドヒウセニケリ、○中略ト云ヘル事アリ、餅ハ福ノ源ナレバ、福神サリニケル故ニ、オトロヘケルニコソ、福ノ體ナレバ年始ニモチナスベシ、二人ムカヒテ、餅ヲヒキワルヲバ、福引ト云イナラハセルモ、ユヘナキニ非ル歟、又内裏ニハ餅ノ名ヲ福生菓ト云ルト云ヘリ、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕粢○中略天子御齒固粢也、通俗鏡粢也、雜煮羹粢也、上巳蓬粢也、十月玄猪粢也、凡祭禮婚儀、及一切嘉祝皆搗餅贈答之、

〔雍州府志 六土產〕鈌餅　凡倭俗新年所用之餅有數品、鏡餅又菱花片、菱比菱花形、花片則圓而比蔬之謂也、又有小戴子持之號、小戴則戴餅、而子持其形小而比子孫之繁榮者也、以片團餅獻宗親、又供神佛、是謂鏡、以其狀相似稱之、其小者謂溫餅、或士農工商共聚常所用之器物於一所、施注連供鏡餅、注連則中華所謂葦索也、是禁不淨之謂也、醫師供藥籠、又士人供甲冑、是謂具足餅、倭俗身甲一具謂具足、凡甲冑有六具、悉具足之謂也、其所供之鏡餅、以刀截食之、是稱開鏡、又謂祝鏡、至甲冑忌斬殺之詞、故以手破餅、鈌一片食之、故是謂鈌餅、於今一切稱鈌餅、

〔後水尾院當時年中行事 上正月〕朔日、○中略はいせんの人はひさしに候す、二獻まゐる、御こんぴし、花平、二こんかべ、女中にもたぶ、二日、○中略御さかづきに三方一ッにひし花びら、こぶ、かちぐり、くしがき、かすのこ、あめ、五辛等さま〳〵の物をとり入て御前にまゐらす、四日、あしたの物、同七日をのぞきて、十四日まではひし花平を供す、十八日、うち〳〵には例のひし花びらにて御祝あり、

〔婚禮法式 上〕婚迎之部

一御夫婦御著座待女房も座せられ候事、〇中略扨銚子提子にいれ、御膳共掛り申候、此次に初獻出申候、初獻は雜煮也、雜煮の事ほうざふといふ、是は箸を御取候て、雜煮のうは置にある五色の上のかざり物を少し參るべし、〇中略雜煮は餅ニて御座候、

〔骨董集下編末〕宿世燒

異制庭訓遊戯の名目をならべいへるうちに、宿世結、宿世燒といへる名目あり、宿世結は、先板の卷にもいへるごとく、今の世の緣結也、さて宿世燒の事を考ふるに、增補越後名寄堂藏書作卷三十二に云、正月十五日、左義長の燃殘りの木を、宅の爐中に燒、其火にて緣結の餻燒と云事を童共なす、蓋の眼れやうに、品形を稱して興ず云々といへり、これ宿世燒の遺意にはあらざるか、緣結のもち燒と稱ふるにて、さもやとおぼゆ、

〔碧山日錄〕庚辰〇長祿四年卽寬正元年五月一日丁丑、有客曰、中土之人每遇朔旦、置鹿肉於餻上食之、祝曰、萬事祿、與鹿同音高、與餻同音本朝亦効之、然以神獸故不喫鹿肉、只粉赤豆而粥餻、本朝以餻爲餅口上比鹿也、近古赤松氏性松、朔日必作餻自喫且與家臣云、

〔鶉衣上〕餅辭

君見ずや、餅は例のおかしみありて、しかも四時の流行あり、まづは一とせの初空、松も竹もあらたまるあしたに飯はもとより常住にして、なら茶麪類もしどけなければ、雜煮と趣向を定めたるぞ、神代の骨折のところなるべし、それより具足かゞみひらき餅に、睦月の寒さもくれて、二月は彼岸の團子をぞ花よりとよみし人もありしを、草餅の節供に桃もちりて、つゝじ山吹とふけ行まゝに、まんぢう賣の聲もねぶたく、空は蛙に黑みを呼れて、春雨つれ／＼とふり出る比は、かきもちのいじり燒にぞ、かの右馬頭が夜喘もしみつべけれ、卯月は例の卯花ぐもりに、蚊屋の香もめづらしく、やぶ蚊も軒に　ちつく比は、牡丹餅の花いとむまく、千團子ときくもたうとしや、

粽はそのまゝに見ゆる、いとすゞしくときたるほど、飯の匂ひ又おかし、水無月の朔日は、氷。餅。とてやごとなき上つがたにも、もてはやし給ふに、草葉もよらる、土用の比水餅の鍋鉢にうかび出たるぞ、上戸のしらぬすゞしさなりけり、風も文月の音づれして、七夕のあふ佗はみきのみ奉りて、子。の。こ。の餅もまいらせぬは、葛。餅。のうらみながら、その鵲のはしとよみしも、や。か。も。ち。ときけばゆかし、魂まつりも團子におくりすて、お萩。の花に秋もたけてこもち、もち月の團子より、栗。の子。餅。の節句も過れば、十月はもとより亥。の。子。の餅に荒初て、時雨こがらしの寒きまとゐに、火鉢のもとのや。き。餅。も、おもしろき時節なるべし、やゝ御佛事のもちゐ始る比、つもる粉雪ももち。雪。も、あ。ら。れ。も酒の名のみにはあらず、お。と。ご。の餅。は、朔日にいはひて、師走はなべて餅の世界なれば、あけてもいふべからず、さればよいかなれば、詩人は酒のみ友にかぞへ入れて、李杜が筆にも餅の沙汰はなけれど、兩部習合の俳諧には、劉伯倫がのみぬけも、夏爐亭の餅ずきなるも、ともに俳諧の趣向なれば、我門には上戸もめでたく、下戸も猶めでたし、

〔書言字考節用集 六服食〕雑煮（ザフニ）

〔倭訓栞 中編九佐〕ざふに　餅に種々の菜と肴を加へ、煮てあつ物とし、年始に祝ふを雑煮といふ、蔵内に又かんともいふ、羹也、浪合記に、尹良親王の御子、良三王賊のために危ぶめられ、津島に移りたまひし時、永享八年正月元日の雑煮を奉るに、蛤を吸物にして酒を進めまゐらせ、糲飯に大根の輪切の汁物、たつくり鱠を調じける、此年よりめでたかりしかば、津島の四家七黨より始て、此ならはし尾州濃州勢州の俗となれりとぞ、

〔貞丈雑記 六飲食〕一雑煮の本名をば、ほ。う。ざ。う。と云也、或人の説に曰く、餻（モチイ）は氣を益、中を暖め、小便を縮め、大便を堅する功能あり、本草綱目に見へたり、されば臟腑を保養する心にて保臟と云也、又しよこんと云は初獻也、餅を煮て先一番に初獻に進する事、臟腑を保養する爲也、扨次に二獻三

獻以下參らする也、

〔貞順故實聞書條々三〕一雜煮の汁をば吸候はぬが能候、雜煮は又汁は不入候間、かた〳〵の汁のさたに不及候、次に雜煮をば先右にて取、同左をも添へて持上候て、給候て置候時も同左右にて置候、常の吸物よりは重候間、故實にて左右にて取申候、器を右に持て取候也、

〔庖丁聞書〕一雜煮上置之事

串蚫　串海鼠　大根　青菜　花鰹

右の五種を上置にする也、口傳、下盛ニ里いも、其上にもちを置也、規式の摺やう有、又上置に串柿勝栗結蕨などする事、精進の仕立なり、

〔料理物語後段〕雜煮は　中みそ又すましにても仕立候、もち、とうふ、いも、大こん、いりこ、くしあわび、ひらがつほ、くきたちなど入よし、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買(かう)て來るを、江戸にては買(かつ)て來る、○中略正月の雜煮も上方の整立にて、菜を入たるすましなり、餅に子餅なく、大方切餅にて、味噌雜煮を大坂雜煮といふ、

〔醒睡笑三不文字〕元日に羹をいはふ處へ、斂ならぬ者禮に來る、亭主膳を出せといふに、そのまゝすへたり、亭主うれしげに、積善の餘慶じやなど感ずるを聞き、さてはかやうに下には芋大根を盛り、中に餅、上に豆腐くゝたちを盛るをば、積善のよけいといふ事よと覺えて立ち、件の者、又ある方へ行く膳出たり、見れば今度のは豆腐とくゝたちを下に盛り、中に餅、上に芋大根を盛りたり、箸をもちてほめけるは、さても此餘慶の積善は、一段あたゝかに出來まゐらせ候よと申しけり、

○按ズルニ、雜煮ノ事ハ、歲時部年始祝篇四ニ在リ、參看スベシ、

〔骨董集上編中〕長崎柱餅幷幸木

世間胸算用卷之四に、○中略これ元祿年中の事也、長崎の人に聞しに、此柱餅の遺風今もあり、餅を

延命袋の形につくりて、大黒柱に打つけて置、春にいたりて、おのづから落るをまちて、あぶりくらふとぞ、

〔胸算用四〕長崎の柱餅

餅は其宗其宗の嘉例に任せて搗きける、殊に可笑しきは柱餅とて、仕舞ひ一臼を大黒柱に打著け置き、正月十五日の左義長の時、是れを炙りて祝ひける、

〔筑紫紀行九〕九日卯刻頃に立出づ○中略かくて三四丁登りて峠に至る、此所は播磨と但馬との國境なり、又一丁計下ればこたわ村、人家十軒計、茶屋多くして茶屋ごとに土用餅とて砂糖餅を賣る、人々と共に立入て思ひもよらず土用の節物餅を喰ふことを得て、旅中ながら祝儀を欠かざるなり、

〔翹楚篇〕一公○上杉治憲初て入部ましませし年より、民の辛苦を知し召す爲、亦は旱つゞき雨つゞきには、田畠御覽の爲に、鐵炮、爲持鳥打御野遊の御唱にて、度々野間へ出て、耕作の辛苦を見給ひ、或は民家に休らひ、何かれ御物語抔し給ひて、通らせ給ひしは常の事也、安永六年九月十九日の事なり、御城の北門へ老たる嫗來りて、御臺所へ通ると云、故を問ば、約束し參らせし刈納餅かりあげ餅とは、農家にて稻を刈仕廻たる祝とて、九月廿九日に門毎に餅つきてくらふを云なり、を獻ずると云、されば御門々々滯なく通り、御臺所へ出て、福田餅かりあげもちをまろめたるもの、名付てフタラモチといふ、福田の略語にて、祝たる名なり、一苞に、大豆粉一包を添て出しぬ、故を問へば、御門々々にて咎し、しか〳〵のごとし、おの〳〵あやしみ思ひながら、其由言上に及ければ、扨は殊勝の事也、疾く披露せよとの御意にて御取上あり、飯酒の御手當あり、金子など給はり、厚く謝して歸し給ひしなり、其の故を推尋るに、御野間の時、夕つかたの事也、老たる嫗がいそがはしく稻取仕廻居たるを御覽じ、御家中諸士の振して御みづから持運び取、仕廻手傳はせ給ひて、此稻は何米なりと問給ひしに、餅米と答へ奉りしより、斯手傳たればさぞかりあげ餅をくれ

名物

るにこそと、戯れ宣ひし事のありしを、公と知參らせし成べし、

〔源氏物語 九葵〕そのよさり、ゐのこのもちゐまいらせたり、

○按ズルニ、玄猪ニ玄ノ子餅ヲ食フ事ハ、歳時部玄猪篇ニ詳ナリ、宜シク參看スベシ、

〔東都歳事記 四十二月〕朔日、乙子(オトゴ)朔日とて諸人餅を製し祝ふ、(中略)今日製する餅を乙子のもちといふ、又川渡餅ともいふ、水土を記るの義ともいへり、此日餅を食へば、水難なしといへる俗習によりて、武家にてもこの事あり、交代の砌、海上安全を祈らるゝこゝろなるべし、船宿船頭の家にてはとりわき祝ふなり、

〔新猿樂記〕四郎君受領郎等刺史執鞭之圖也、(中略)得萬民追從、宅常擔集諸國土産、貯甚豐也、所謂(中略)近江鮒(又餅)、若狹椎子(又餅)(中略)○飛驒餅、鎭西米等、如此贄菓子幾々繼踵、濟々成市云々、

〔毛吹草 三〕山城　甘餅　醒井分餅(ヘギモチ)　茶屋粟餅

〔雍州府志 六土産〕餅　處々店製之、其中京北渡邊道喜、幷道和、五條御影堂前、方廣寺大佛殿前店製之、但稱大佛餅家者、誓願寺前在之、外不聞之、各形色風味爲勝、粟餅北野茶店爲佳、

〔都名所圖會 三〕洛東大佛餅の濫觴は、則方廣寺大佛殿建立の時より、此銘を蒙り賣弘ける、其味美にして、煎に蕩ず炙に芳して陸放翁が炊餅、東坡が湯餅にもおとらざる名品也、唐破風作の額標版は主水の筆にして、代々こゝに住して、遠近に其名高し、

〔本朝世事談綺 一飲食〕大佛餅

根元は京誓願寺前にてこれを製す、今以堂上方へも召さる、至て其風味格別也、又方廣寺大佛殿の前にあり、これ又好味なり、江戸淺草にて製するは、これを倣て大佛餅の名目を以す、近世數品の餅あり、いが餅、さつさ餅、あん餅、くり餅の類ひ多く、提重杉折に盛りて美を盡せり、

〔明和新增京羽二重大全 三〕大佛餅所

大佛正面筋角　兵左衞門

〔雍州府志 六土産〕炒(イリ)豆　北野眞盛寺尼炒黑豆、磨靑芥葉水解、爲黑豆衣、別糯餅、方三分許切之、裝維炒

豆食之、是稱眞盛衣豆、寺尼紙囊盛之贈檀越家、俗圓餅細截之熬過者、是謂霰、以其形相似稱之、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕雍州府志に、炒豆は〇中略霰もちをいふなり、是を霰といふも古き名なり、櫻井基佐が發句に、老松の葉にはさかむや霰餅、諸艶大鑑、內儀も手拭に、あられに大豆などいりませし菓子袋のはなむけといへるも是なり、但今の製大葉芥の青粉は用ひず、青のりを粉にしてかくる、霰を雜へざるは、眞盛寺の本製よりも却て古製なり、

〔雍州府志 六土產〕鈌餅〇中略圓山安養寺、幷雙林寺靈山正法寺僧嚴多製餅、是爲片圓、乘半乾三寸許薄切之陰乾、以文火遠焙之、而後納壺內、每有賓客供之、凡家々總雖有之、不及三寺之製、其內安養寺製造爲特勝、故專謂圓山鈌餅、近世盛筥送遠方充方物、

〔類聚名物考 飲食二〕合餅　あはせもち　あはせ今略云〇中略

今案に、祇園二軒茶屋の合餅は名產なり、六月朔日十一月朔日には、必ず作りて出す、つねはなし、望めば作る、小き丸く平き餅を、豆腐の田樂と二ツ合せて串にさして、上に葛あんをかけたるものなり、今は略てあはせとのみいへり、京の人も今は知る者まれなり、

〔東海道名所圖會 四〕丸子　安部川〔中略〕東川端を彌勒茶屋とて、阿部川餅の名物也、

〔本朝世事談綺 一飲食〕幾世餅、

根元は兩國橋西詰にあり、前は鐵砲町に住して、すこしき餅を商ふ、此者の妹にかもんと云あり、この女の夫は蕨驛の某にて大百姓なり、渠と示し元祿十七年にはじめて鄽をかまふ、其餅甚味美にして榮ふ、今所々にこの名あるは、これに准もの也、何ゆゑに幾世餅と名付たりや、

〔守貞漫稿 後集一食類〕餅

幾代餅、余〇喜田川守莊が所聞ハ、吉原ノ娼幾世ト云者、花街ヲ辭シテ後始テ賣之、故ニ名トスル也、何レ歟是ナルヲ知ラズ、今世モ兩國ト神田見附內トニアリ、二戶トモニ甚粗製也、世事談ニ美味ト云

餅商

ル古美今飴ナル歟、或ハ幾世餅製古ト同製ナレドモ、近年奢侈ノ時故ニ、他製益精美ナル故ニ、他ニ比シテ飴製トナル物歟、天保中大坂心齋橋南詰ニ幾世餅店ヲ開ク、江戸ヲ學ビ移ス者也、然レドモ唯名ヲ學ビ製ハ異也、美製也、其店今モ存在スト也、

〔江戸名物詩初編〕若松屋幾代餅 兩國吉川町

兩國一番若松屋、雜煮汁粉客來頻、世間名物多零落、幾代獨歷幾代春、

〔寛政四年武鑑〕井伊掃部頭直中、〇近江彦根　時獻上寒中 醒井餅

〔毛吹草三〕出羽　霰煎餅(イリモチ)

〔人倫訓蒙圖彙六〕餅師　大佛の前に住して、大佛餅と號して其名高し、壹分の餅目三十九匁、又は四十匁あり、佐々餅、鶉餅、野郎餅等品々、道中の五文のもち卅五匁あり、大坂難波橋筋大佛、江戸芝鶴屋、

〔明和新增京羽二重大全三〕同〇禁裏 御餅所

烏丸通上長者町下ル町　川端道喜

〔渡邊幸庵對話〕一駿州鞠子に餅屋五郎右衞門と申者の餅名物にて候、東新田と申在所にて出來申米也、尾張姬君樣光友室御在世に御好被成、每日江戸へ飛脚にて運ぶ、道中日數に江戸へ參り申候、是每日なる事故、尾張の用人中相談にて、費へなれば、彼五郎左衞門を始、臼取共を呼寄、數日此方の者に見習せて、違も有之間敷と、東新田米を取寄、五郎左衞門幷臼取搗申者も呼寄申候、其内段々あなたより如例餅を取寄申候、扨諸道具も彼が申儘に拵、餅を或朝上げ候處、姬君樣御意に每の餅と違、風味不宜由被仰出、玆之用人中申上候は、鞠子より取寄候は遠方には、夏などは道中日數も懸り申候內、風味如何と奉存候、米も同米にて、五郎左衞門幷夫々の役人も呼寄、搗せ上ゲ申候由申上候處、昨日到來の殘は無之哉と御尋、則殘有之を煮て上げ候得者、是こそ每の餅也と

御快被召上候、依之五郎左衛門は輿子へ歸申候、茲之御一生輿子より每日運び申候、公家衆每年御下向にも、五郎左衛門方へ御立寄被聞召、都にも稀成よし然らば名物は土地によると見えたり、

〔守貞漫稿生業五〕粟餅店

此店常ニ稀ニシテ、寺社開帳等群集ノ路傍ニ專ラ賣之、其術尤奇トス、一握スレバ指間各一顆ヲ出シ都テ一握四顆ノ團子ヲナス、其形無大小、コレヲ切テ六七尺餘間アル盤中ニ投ズ、其速妙ナル、空ヲ飛ブコト二三顆ヲ絶セズ、盤中豆粉ニサタウヲ和シ、コレヲツケテ賣ル、

〔用捨箱上〕餅屋の看板。。。。

我衣に古來饅頭うる見世の緣先に、木馬を出したり、アラウマシといふ心を表したり、元祿の比やみたりといふ事あり、此草紙に合せ考べき事を未見いです、

江戸三吟延寶六年印本

千早振木で作りたる神妻　　桃青

岩戸ひらけて饅頭の見世　　信章

前句を木にて作りし神馬と見、饅頭の見世と附たる、若それかとおもはるゝは、此附合の句のみなり、さて我衣は、江戸の古老の筆記なれば、他國には今もあるべしと探もとめしを、今難波に住る友人其樂子が聞て、便の序に木馬の看板二ケ所あり、大坂大寶寺町筋心齋橋東北側、世俗馬の餅屋と唱、又河内國石川郡竹内街道峠上の太子への追分角、角屋といふ餅屋、此木馬はことに古雅なり、主人に故を問しかば、我家の餅は足がつようてうまきにより、昔より此看板を出しきたりしと答ぬといひおこせたり、○中略上に摸したるは近く寶暦の頃刊行なし、お伽鳥づくしといふ草紙に見えたる圖なり、○圖略如此馬に假面をかぶらせし看板、今に難波にありと聞しが、其所を

忘れたり、是則心齋橋の餅屋敷、此畫我衣に緣先に木馬を出したりとあるに合ず、馬に面をかぶらせたるは、馬の息の餅にかゝるがゆゑ、ふく面を掛しといふ洒落ならんと、或人はいへり、我衣に、元祿の頃やみたりとあるは誤にて、寶曆年間まで、駒込追分の餅屋には此木馬の看板ありしとぞ、

是も又、古老の話に、木馬は眞粉馬の看板なり、昔は眞粉馬、飴の鳥、一對の物なりしが、今飴の鳥はありて、眞粉馬は絶たりと、此說により再案るに、〇中略

後大矢數(延寶八年吟 同九年刻)

吾妻の方へ鞍置の馬　　西鶴

逢坂のしんこの形跡もなし　　同

などあり、此ほかの俳書にも見えたれど、うるさければ略つ、西鶴の句に、古老の話を合せ考れば、しんこ馬の看板なりといふ說も捨がたし、

〔東都歲事記 四 十二月〕廿六日、此節より餅搗街に販し、(其體齋卑にて差別あれども、おほよそ市井の餅つきは、餅搗者四五人宛組合て、竈蒸籠臼杵薪、何くれの物擔ひありき、傭て餅つかする人、糯米を出して渡せば、やがて其家の前にてむし立、街中せましと搗たつること、いさましく、晝夜のわかちなし、俗是を賃餅〇こ又は引〇こずりなどいふなり、)

〔大江俊矩記〕文化六年十二月廿五日辛亥、家内餅舂也、當年は今朝出勤故午後ニ爲致、未剋頃よりむしニ來、戌剋相濟、都合五斗八升也、家禮如例、ちん舂中町安兵衞也、　文化十三年十二月廿五日己亥、餅舂也、當年初而家内ニ而手舂爲致、淸介壹人雇、(祝儀銀三匁壹封と、餅二品添而遣、)淸八手傳に來、(餅二品遣、尤鏡餅也、)家禮等如件、

〔北小路金銀米錢諸出入覺帳〕文化六年

廿四日〇十二月

一五拾文　　あづき五合

雜載

廿五日五文　豆のこ少々
八文　やなぎ一本
百六拾文　酒壹升
九百六文　餅五斗八升舂賃十五文がへ龜安
合壹貫百三拾三文　餅舂用

〔日本永代藏二〕世界の借屋大將

此男生れ付て慳きにあらず、萬事の取まはし、人の鑑にもなりぬべきねがひ、かほどの身袋まで、としとる宿に餅搗ず、聞敷時の人遣ひ、諸道具の取置もやかましきとて、是も利勘にて大佛の前へあつらへ、壹貫目に付何程と極めける、十二月廿八日の曙いそぎて荷ひつれ、藤屋見世にならべうけ取給へといふ、餅は搗たての好もしく舂めきて見えける、旦那はきかぬ貌して十露盤置しに、餅屋は時分柄にひまを惜み、幾度か斷て、才覺らしき若ひ者、杜斤の目りんと請取てかへしぬ、一時ばかり過て、今の餅請取たりといへば、はや渡して歸りぬ、此家に奉公する程にもなき者ぞ、温もりのさめぬを請取し事よと、又目を懸しに、思ひの外に減のたつ事手代我を折て、喰もせぬ餅に口をあきける、

〔令義解一職員〕大膳職

大夫一人、掌〇中略雜菓、〇中略主菓餅二人、掌菓子造雜餅等、

〔儀式六〕元日御豐樂院儀

內膳司預辨供皇帝皇后御饌、主膳監供皇太子饌、大膳職設次侍從以上饌、設菓子雜餅等類、〇下略

〔延喜式三十九內膳〕造雜餅料廿醴一升　右日料〇供御

年料

暴布卅六條、(中略)作薄餅料二條、各長一丈二尺五寸、○中略 案帊布三條、一作餅案料一條、長一丈四尺、○中略 宮廿合、(中略)餅料○中略 四合納 刀子七十七枚、(中略)一枚作拆餅料、○中略 漉籠廿四口、漉雜餅料、 暴布九端二丈三尺、(中略)作餅雜彩料、部二人長各一丈八尺、

〔江家次第 二十〕執聟事

聟公解裝束、掩衾、上物吉之女腹覆 車引入、著其所、通身雜色 次供餅銀盤三枚、有尻居、各盛小餅、 加銀箸臺銀箸一雙木箸一雙、

〔三中口傳 二〕調膳様事

餅 四破ニシテ盛之定事也、又調小餅圓形盛之、自上古常事也云々、又様々切盛交菓子之外可然、近代他菓子各雜盛一種、限餅盛二合、甚無其謂事歟、

〔類聚雜要抄 一〕保延二年十二月日、内大臣殿○藤原頼長 廂大饗差圖、

菓子八種

　餅 卅八枚、各長八寸、弘二寸六分、厚一寸、三坐十六重、

〔二十二社註式〕山城國風土記云、稱伊奈利者、秦中家忌寸等遠祖、伊侶具秦公、積稻粱有富祐、仍用餅爲的者、化成白鳥、飛翔居山峯子生、遂爲社名、

〔豐後風土記〕豐後國者、本與豐前國合爲一國、昔者纒向日代宮御宇大足彥天皇○景行 詔豐國直等之祖菟名手、遣治豐國、往到豐前國仲津郡中臣村、于時日晚僑宿、明日昧爽、忽有白鳥、從北飛來翔集此村、菟名手卽勸僕者、遣看其鳥、鳥化爲餅、片時之間、更化芋草數千許株、

〔豐後風土記 速見郡〕田野○中略 昔者郡内百姓居此野、多開水田、餘糧宿畝、大奢已富、作餅爲的、于時餅化白鳥、發而南飛、當年之間、百姓死絕、水田不造、遂以荒廢、

〔大鏡 二 左大臣時平〕この大將○藤原保忠 八條にすみ給へば、うちにまいり給ふほどいとはるかなるに、いかゞおぼされけん、冬はもちゐのいとおほきなるをぞひとつ、ちいさきをばふたつやきて、や

きいしのやうに御身にあてゝ、もち給へりけるが、ぬるくなればちいさきをばひとつづゝ、おほきなるをば中よりわりて、御車ぞひになげとらせ給ひける、あまりなる御よういなりかし、

〔枕草子四〕しきの御ざうしにおはしますころ、〇中略老たるほふしの、〇中略さるのさまにていふなりけり、〇中略などかこと物もたべざらん、それがさふらはねばこそとり申侍れといへば、くだもの。ひ。ろ。き。もちひなどを、ものにとりいれてとらせたるに、むげに中よくなりて、よろづの事をかたる、

〔古今著聞集十八飮食〕醍醐大僧正實寶もちをやきてくひけるに、きはめたるねぶり人にて、もちを持ながらふら〳〵とねぶりけるに、まへに江次郎といふ恪近者の有けるが、僧正のねぶりてうなづくを、われに此もちくえとけしき有ぞと心得て、はしりよりて手に持たるもちを、取てくいてけり、僧正おどろきて後、こゝに持たりつるもちはと、尋られければ、江次郎、其もちははやくへと候つれば、たべ候ぬとこたへける、僧正比興の事なりとて、しよにんにかたりて、わらひけるとぞ、

〔親俊日記〕天文十一年八月十八日丙申、若狹御寮より鳥子百枚給之、　霜月八日甲寅、一蟠根寺恒例餠百到來之、

〔雨窻閑話〕小野木家妻女并かちんの事

一細川幽齋侯の和歌の門人に、小野木縫殿助言鄕といふ人あり、〇中略縫殿助小身なる上に、貧窮いはんかたなし、或日和歌の會を催す、〇中略亭主縫殿助の云ひけるは、愚妻儀も、御會に連り申し度き由申すに付き、如此まつらひて、翠簾の内に罷り在り候、あはれ御連中に加へられ給はれかしと申しける、程なく歌始りて、食事時分に至りしかば、年の頃四十許の女、さもけなげなるが、翠簾の外に手をつかへ、今日の御客來に饗應奉るべき品なし、如何はからひ申さんと有りしに、妻女とりあへず、短冊に歌を書きて出だされけり、折節春雨の降りければ、

團子

月さへも漏る宿なれば春雨のふるまふ物もなかりける哉や、有りて、黑く燒きこがしたる餅を、反故につゝみ、杉楊枝を添へて引かれきとぞ、

〔明良洪範二十四〕春日局〇中略神祖〇德川家康以來御鷹野先ニテ、切剛飯ヲ給フ、御成御延引ノ時ハ、皆々ヘ配リ物大奥ヘモ給ヘリ、春日局申サレシハ、剛飯ニテハ當坐ニ喰ヒ盡セリ餅ニ練ラセテ給フベシト、夫ヨリ餅ニ舂セテ配ル事ニ成シ、猷廟〇德川家光ノ御病氣ニテ、御鷹野ノ無リシ時、例ノ赤飯餅ハ練ラヌカト、春日局尋ネケレバ、伊丹播磨守答ヘケルハ、御病氣故入ラザル故蒸サセ申サズト云リケレバ、局怒リテ大神君以來、御成御延引ニテモ仕來リタル者ヲ止ルハ、不吉ノ例也、貴ト云ハ海川ヘ捨タリ、或ハ秦山府君ノ法トテ物ヲ燒捨ル類也、其赤飯餅ハ皆々ヘ給ルナレバ費ニハナラズ、我等式ノ竈ト違ヒテ、賑カナルヲ公方家ノ御臺所ト云ハレシ、此例ヲ以今ニ御譜代餅ト云テ、毎月御舂屋ヨリ奥方ヘモ給ハレリ、

○

〔饅頭屋本節用集食物〕團子ダンゴ

〔倭訓栞中編十三〕だんご　團子と書り、西土の稱也、伊勢におまりといひ、尾州にいし〳〵といふ、全浙兵制に米圓を譯せり、小麥團子は食物本草にいふ麪飳餚也とぞ、

〔物類稱呼四衣食〕團子だんご　伊勢にてをまりといふ、女詞にいし〳〵と云、尾州にては、ひらめに丸きを、いし〳〵といふ又築紫にてけいらんと云有、江戸にて云米まんぢうの丸き物にて、今江戸にてはいまさか餅といふに似たり、雞卵と書り、團子にはあらず、

〔雍州府志六土產〕團子　粉團或謂團子、所々製之、每年六月晦日、社司於御手洗河修祓、其前日自十九日京師男女參詣、掬社外之井水而祓暑穢、又林間設茶店賣飲食、其中小粉團每五箇以青竹串貫之、

五十枚或百枚、社家敷篠葉於臺、盛其上献高貴家、又於茶店而賣之、良賤買之、以生竹葉裹之、携家賺兒女、又贈朋友、是謂御手洗團子、又淸水坂茶店所賣、是謂淸水團子、

〔本朝食鑑二穀〕餅

附錄○中略 粳米粉餅（用粳粉和水、揉合作餅、蒸熟而食、此稱團子、和砂糖、抹煮赤豆泥炒豆粉之類而食、）

〔和漢三才圖會百五造釀〕餌（だんご 音耳）　餻（餻同）　䭔（音謂）　俗云團子　眞鶕（俗用之之未考）

字彙引釋名云、粉米蒸屑皆餌也、非餈也、說文云、餈謂炊米爛乃擣之、不爲粉也、餌則先屑米爲粉、然後溲之、（水調粉麪曰溲、今俗云古禰留、）

餻（音高）　方言餌謂之餻、本草綱目云、餻以黍糯合粳米粉蒸成、狀如凝膏也、

按餌今云團子也、用米粉及麪擺溲蒸之、不用杵臼也、或裹餡、或糝豆粉食之、餻亦餌之類、有少異、如白雪餻落雁等是也、

〔厨事類記〕粉餅

赤（蘇芳）　靑（花田）　黃　白

或以穀用靑色、以蘇芳用赤色、或濃薄色多種用之、近代以一色一折敷居之、○中略

粉餅

白米ヲコマカニウツクシクツキ、フルヒテシトキニシテ、セイハシキホドニ、カシラヲマロクツクリテ、メグリハ三カサネ、ソノ上ニヒキイレテ、三カサネモリテ、ウヘニ品トナ、三ヲク也、サテハナヲトリノハチニテ、スリテノチシロキ粉ヲ、上ニスコシフルヒカクル也、

〔齊民要術九〕粉餅法

以成調肉臛中汁、沸油豆粉、（若用粗粉、脆而不美、不以湯溲、皮則主不中食、）如環餅麪、先剛溲、以毛痛揉令極軟熟、更以臛汁溲令擇、鏉々然、割取牛角、似匙面大、鑽作六七小孔、僅容粗麻綫、若作水引形者、更割牛角、開四五孔

容二韮葉一、取二新帛細々一、兩段各方、半下依二角之小𨣝一去、中央綴レ角著レ紬、以レ鑽鑽レ之、密綴勿レ令レ漏レ粉、用レ乾、洗畢、得二十二年用一、裹盛洩粉、歛二四角一、臨二沸湯上一搦出、熱煮子澆者、酪中及胡麻飲中者、眞類二玉色一、稹々著、與レ好麵一不レ殊、一名帽餅、著二酪中一者、直用二白湯一溲レ之、不レ須二肉汁一、

〔料理物語 後段〕すゝりだんご　餅米六分うる米四分の粉を、水にてやはらかにこね、むくろじほどに丸、あづきのしぼりこにてよくに候て、塩かげんすいあはせ、白ざたうかげん候て出しよし、

〔甲子夜話 七十四〕濱松侯水野左近將監忠邦ノ家ニ、キリダンスト云菓子製ヲ傳フ、切團子ト書ク由、昔傳通院殿常ニ好マセラレシヲ以テ傳フルト也、林子ト侯トハ師弟ナレバ、一日侯製シテ林子ニ供ゼシヲ、林子ソノ古色ト故事トヲ賞シテ、予○松浦清ニ語レリ、コノ製彼家ニモ久シク製セズシテ、知者モ無リシヲ、當侯廚下ノ古書留ニ捜リ獲テ、復ビ舊ニ回レリトゾ、亦同ジク除夕ニ送レリ、

切團子製法

一小豆 壹升四合　一糯之粉 壹升二合

一粳之粉 八合　一砂糖 二斤半

右の割合を以て湯にて煉り合せ仕候、棹取小判形にして、小口切六歩位に切り、煮立候湯に入れ浮候て、宜き時分に砂糖をまぶし、それを又小豆の粉にまぶし、直に器に入れ奉二差上一候、小豆はかねて越餡に仕置き、かわかし能くほぐし篩にかけ置候、又は靑黄粉など小豆代に仕候儀も御坐候、切だんすの儀は、一體あたゝかなるを賞翫仕候まゝ、只今と御坐候節、隨分手廻よく急に仕立差上候事に御坐候、以上、

四月

右ハ林子水野氏ニ所望シ、彼ノ料理方ヨリ書出タル書付ナリ、

〔毛吹草 三〕山城　七條編笠團子小麥ニテ、アミ笠ノナリニスル也、　御手洗團子　稲荷染團子　攝津　住吉御

祓團子。　駿河　宇都山十團子。　近江　柳團子。

〔宗長手記〕十六日〈〇大永四年六月〉府中、折節夕立して宇津の山に雨やどり、此茶屋昔よりの名物十だんごと云、一杓子に十づゝ、必ずめらうなどにすくはせ興じて夜に入て著府、

〔東海道名所記三〕坂〈〇宇津山〉のあがり口に茅屋四五十家あり、家毎に十團子をうる、其大さ赤小豆ばかりにして、麻の緒につなぎ、いにしへは、十粒を一連ねしける故に十團子などゝいふならし、これにつきて、不圖思ひ出せし事あり、四月十六日に、三井寺にせんだん講といふ事あり、それを俗に千團子といひならはし、團子一千をつくりて、もちてまいれば、子どもの首かたしとかや申つたへし、

〔本朝世事談綺一飲食〕飛團餅。

正德元年の夏、甲州八日市場の不動尊、回向院に開帳ありし時、兩國橋の東詰松屋三左衛門といふ舅匠はじめてこれを製す、はじめは景勝團子と云、尊貴の人の名ははゞかるべき事と、所の長ども制しけるにより、そのゝち越後團子と稱す、壯士うすつくといへども、つぶれざるを、北越長尾家の鉾先に比して名付しとかや、但し越後の名物にてはなきよし也、ちかき頃京大坂にはやり、淨瑠璃にも作りこみてもてはやせり、

〔江戸名物詩初編〕丸屋大團子。〈御藏前瓦町〉

土間店廣御藏前、丸屋盤中團子圓、評判從來大安賣、一盆喫盡腹便々、

〔江戸喰物重寶記〕米つき團子。〈本所みどり町〉春屋金兵衛　笹だんご。〈日本橋木原店〉布袋屋藤四郎

さらしな團子。〈米澤町二丁目〉丸屋宗齋　おかめだんご。〈飯倉片町〉三河屋〈〇中略〉

さらしなだんご。〈兩國米澤町〉津本蘭陵〈〇中略〉　よし野だんご。〈糀町七丁目〉龜澤屋丹波

〔沙石集五上〕學匠之蟻蟎之問答事

糝粉

南都ノ春日野ノ邊ニ、學生ノ房近キ所ニ蟻ト蟷ト有ケリ、○中略蟻蟷ニ問テ云、何故蟷名蟷耶、答云、背上谷故名蟷、セナカノ上クボミテ、谷ニニタルユヘニト答フ、難云、背上谷名蟷者、於團子等不名蟷、背クボキ故ニタニト云ハヾ、ダンゴナドモタニトイフベシト問也、前得團子名故突拍子等准例亦爾、シカラズ、サキニダンゴノ名ヲウルユヘニ、ドビヤウシ等ヲモ、是ニナズラフベシト答フル也、

〔槐記〕享保十二年五月十八日、深諦院殿、拙○山科道安御茶下サル、○中略

御會席○中略　御菓子青クシニ、三ツダンゴ、黄白赤、

〔書言字考節用集六服食〕糝粉シンコ今世餅之一種

〔和漢三才圖會百五造醸〕餌

眞鎬　溲粳粉形作三稜捻之如縄股而蒸之、蓋惟粳粉不和他穀、俗呼曰之牟古、當用眞鎬二字乎、

〔醒睡笑一謂被謂物之由來〕餅のちとあかきやうなるを、しんかうといふ事、あかき小豆をうへにきする、あかつきといふえんにていふとなり、

〔江戸總鹿子新增大全七〕浮麩しんこ根元よこ山どうぼう町しなのや小兵衛

是又近年の店ながら、其品上品にして、貴人にも召上らるゝとぞ、至て奇麗なるもの也、○中略此うきふしんこは、あづきは付ず、然れども其品上品なれば、彼今川燒など云める下品鄙劣のものにあらず、夫故殊の外繁昌せり、

〔用捨箱上〕餅屋の看板

古くより白糸餅といふあり、細くねぢりたる物にて、馬の形にはあらざれど、異名を庶馬といへり、是もしんこ馬に對しての名なるべし、

花紋曰享保十四年印本言石撰

白糸餅に楊枝のむちや峠茶屋　作者ヲ闕

如此かなを附たり、又信州小縣郡の今の風俗を記し、冊子に、涅槃會の日、寺々にてしんこ餅の

細き物を作り、參詣の人にあたふるを、やせうまといふといふ事あり、享保の頃もはや此物江戸にはなかりし故に、峠茶屋と句に作りしにやあらん、再云、白糸餅を細くねぢたる物なりといひしその證、

德元獨吟千句 寬永五年吟

ねぢあひつゝも鍵をやりとる

しら糸を餅屋の棚に賣買て

續山の井 季吟撰 寬文七年印本

餅雪を白糸にする柳かな　宗房 芭蕉初名

養生主論 天和三年印本 に、白糸もどきとあるも是なり、

〔守貞漫稿 六生業〕新粉細工

米粉ニ諸彩ヲ交ヘ鳥獸草木等ノ形ヲ造リ、方一二寸ノ薄キ杉板ニ粘シ、小兒ノ弄物ヲ專トシ、食之兒ハ稀也、

餡

〔書言字考節用集 六服食〕餡 アン 音咸、字彙、餅中肉餡、 饀 同上

〔字彙 食〕餡 乎鑑切、音陷、餅中肉餡也

〔倭訓栞 中編一阿〕あん　餡の音轉也、西土の饅頭の餡は鳥獸の肉を用ゐ、本邦には赤豆砂糖を用う、黃葉饅頭と稱するは、香油の類をもて餡とす、

〔鹽尻 七〕餅及び饅頭のうちにみつる物を、あんといふ、餡の字なり、唐音はアンといふ、あんは唐音のとなへ誤り也、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕釜

餡 アン 音陷　餡餅中肉餡 俗云阿牟

按、餅有數種、粟餅、黍餅、蜀黍餅等雜穀與糯合幷、蒸而擣者也、或包肉於中蒸之此名餡、今唯以赤小豆煮熟擂之去皮和沙糖者曰餡、

〔名菓秘錄初編〕並餡煉方

一赤小豆一升の分量　一唐雪白砂糖四百五十目

右の割合を以て煎じ置たる砂糖を、目方の如く銅鍋に入て七輪にかけ置、よく煮詰りたる時ぶん、絞り置たる赤小豆の漉粉を少しづゝ入て、火加減よく氣ながに煉あげるべし、

上餡煉方

一赤小豆一升の分量　一三盆砂糖六百目

右の割合にて煎じ置たる砂糖を煮立て、追々煮つまりたる時に、絞りたる赤小豆の漉粉を少しづゝ入て、火加減よく煉つめる事肝要なり、

〔名菓秘錄二編〕百合餡

一これは白きを第一とするゆゑ、砂糖類極吟味を遂て製すべし、唐三盆又は氷砂糖ともに煎じ方に念を入べし、前にしるすごとく、百合の目方をかけ分て、其目方と等分に砂糖を入て、火かげん第一に氣を付て煉つめるなり、

長芋餡

一これは百合と同斷にて、白きを第一とするゆゑ、やはり砂糖なる丈吟味をなして、目かたを懸わけ、砂糖を等分に入て、火かげん第一に氣をつけて煉つめべきなり、

白餡

一白大角豆（ささげ）四百目　一三盆白六百目

右煎じ置たる砂糖を銅鍋に入、遠火にかけて、白大角豆の漉粉を少しづゝ入て、ゆるやかに煉詰

るなり、又紅あんには、右の白あんの鍋をおろして、暫くして分量して紅を入て、火にかけずして
ねるなり、紅を入て火にかくれば、忽ちこげて色黒くなる也、尤度々手がけざれば、よしあし知れ
がたし、よく心得て製すべし、

古事類苑

飲食部九

菓子

名稱

菓子ハ、クワシト云フ、原ト草木ノ果實ヲ用キテ、從食ト爲シヽモノニシテ、桃、栗、梨、柿、柚、柑、橘瓜等ノ類ヲ謂フ、後ニ唐菓子ニ對シテ之ヲ木菓子ト云フ、又水菓子ノ稱アリ、唐菓子トハ支那ノ製ニ倣ヒタルモノニテ、梅枝、桃枝、餲餬、桂心、黏臍、饆饠、鎚子、團喜ヲ八種ノ唐菓子ト云ヒ、其他餅餤、餢飳、糫餅、結果、捻頭、索餅、粉熟等アリ、是等ノ菓子ハ概ネ糯粉、小麥粉、大豆、小豆等ノ類ヲ以ヲ以テ製シ、酢、醬、鹽、胡麻等ヲ加ヘ、又ハ甘葛汁ヲ加ヘタリ、餅餤ハ餅中ニ裹ムニ、鵝鴨等ノ子、幷ニ雜菜ヲ煮合セテ截リタルモノニシテ、餢飳ハ油ニテ煎タル餅ナリ、而シテ結果索餅等ハ形狀ヲ以テ名トセリ、

後世沙糖ヲ外國ヨリ傳ヘシ以來、菓子ノ製爲メニ一變シ、一トシテ沙糖ヲ用キザルハ無キニ至レリ、卽チ當時ノ菓子ニハ、餅菓子、蒸菓子、煉菓子、干菓子、南蠻菓子等ノ別アリテ、餅菓子ハ、餅製ノ諸菓子ヲ謂ヒ、蒸菓子ハ、饅頭求肥ノ類ヲ謂ヒ、煉菓子ハ、羊羹、外郎餅ノ類ヲ謂ヒ、干菓子ハ、煎餅、落雁、白雪糕等ノ類ヲ謂ヒ、南蠻菓子ハ、カステイラ、カルメイラ、有平糖、金米糖等ノ類ヲ謂フナリ、

〔書言字考節用集 六服食〕菓子クハシ

〔八雲御抄 三下衣食〕菓子　しまひこ菓子名也　このみ　かぐのみとこよの國より持來、垂仁天皇取遣、天皇崩後持來、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕中頃の名に隨へば、蒸菓子はみな點心に屬し、干菓子は茶子といふべけれど、そのかみはさにあらず、なべてくだものといへり、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕果子
按環餅饅頭之輩、皆呼曰果子、言雙於桃李杏柑之右也、說郛市肆記亦以糖餅之屬入果子部、則同意而已、凡製下品果子者、用麪稍腐熟而造之、且用櫧實灰汁煎爲膏、少許和麪中(其味微辛溫有小毒)也、否則熬之而不脹大也、用黑沙糖、或用膠飴代沙糖、皆計利用然爾、雖上果子皆糯麪熬成、故乾咽多食則瀉、其味甘爲疳病之基、小兒及病人不宜、況於賤果子乎、

〔貞丈雜記 六飲食〕一菓子の事は、いにしへ菓子といふは、今のむし菓子干菓子の類をいふにはあらず、多はくだ物を菓子と云也、栗、柿、梨子、橘、柑子じゆくし、木練柿(コネリガキ)などの類、又はいもくわゐ、かうたけ、椎たけの類を煮しめ、又は干鱧をやき、又鮑、さゞゐなどを煮て、きそくをさしたる類を、茶菓子にする也、もち、まんぢうの類をば、點心といふ、やうかん、べつかんのるいをばかんと云、菓子とは不言なり、

〔秇苑日涉 九〕果子
說文曰、果木實也、俗从艸者誤、(類書纂要曰、說文曰、在木曰果、在地曰蓏、有核曰果、無核曰蓏、植生曰果、蔓生曰蓏、木實曰果、草食曰蓏、)周必大高宗幸張府節次略、香圓、眞柑、石榴、橙子、鵞梨、乳梨、榠樝、花木瓜、謂之八果、荔枝、圓眼、香蓮、榧子、榛子、松子、銀杏、梨肉、棗圈、蓮子肉、林檎旋、謂之乾果子、此其正名也、後世粉麪飴糖、爲果花禽魚之形者、亦通稱果子、或从食旁、又从米邊、市肆紀所載、可以見已、其品目多端、不暇枚擧、束晳所謂或名生于里巷、或法出于殊俗、如劒業、案成、宜利少、望口消、後世莫曉爲何物也、況在此方劑餅殊法、而俚俗復昧於字法、所命多失其義、大抵漢人造甜食、用粉麪黍秫、紅棗諸豆、飴糖、香油、酥蜜、及諸般香料、加以葱肉之味、在此方、粉麪黍秫、紅棗諸豆、飴糖雞卵之外、加以椒桂薑蘇、胡麻芥子之類耳、如羊肝糕、以紅豆白糖成劑、牛皮糖以糯粉

糖滷爲餅、無有用葱肉者也、且古者無沙糖、唯用酥油飴餳調餅、後世甜食無不用沙糖者、故古今名同而實異者、十八九、餅名鈔、江家次第、拾芥鈔諸書所載甜食品、今人多不能辨識、

〔隨意錄 六〕今世以沙糖製米粉葛粉等之物、總稱之菓子、菓者木實、本果字、漢書作菓、古者榛、核、棗、栗、桃、李、橘、柑、櫻、桃之類、稱之菓子耳、後世因以爲甘味之通稱、然於義不通、

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕古へ菓子は木の實の外には、からくだものとて、漢土の寒具の類を學びて造れるもの種々あり、寒食は冬至より百五日を、三月の節とす、卽晴明なり、漢土は舊例にて、此日火を禁ざれば、前日より種々の菓子を調へ置て食ふなり、あたゝかなる食ものなければ、これを寒食と云ふ、寒具はその備への食物なり、本草和名に、沙糖を載たれども、藥劑に備るまでにて、漢土より渡れるはいと希なるべし、和名抄に、是を載ざるにても知べし、然らば菓子などに用る事あるべからず、

〔守貞漫稿 後集 食類 一〕菓子

古ハ桃、柿、梨、栗、柑子、橘ノ類ノ、凡テ菓實ヲ菓子ト云コト勿論也、

今世ハ右ノ菓實ノ類ヲ、京坂ニテ和訓ヲ以テクダモノト云、江戸ニテハ水グワシト云也、是干菓子、蒸菓子等ノ製アリテ、此類ヲ唯ニ菓子トノミ云コトニナリシニヨリ、對之テ菓實ノ類ハミヅ菓子ト云也、

〔江戸流行料理通大全 初編〕菓子の心得の事

一菓子といふは、砂糖にて製たるものにあらず、菓子はくだ物也、四季の木實草實をいふ、料理の終りに出すは、料理の厚味魚鳥を食し、食熱をさますため也、料理にかゝはりたるにはあらず、後に工夫ありて作れる也、砂糖は冷なる物なれば、惡き物にあらず、宜といへども、さりながら木の實草の實を盛合出すが宜し、此理を捨べからず、茶請は砂糖にて作りたる品宜し、茶の味ひには

禁令

宜もの第一也、仍て茶菓子とは獻立には書す、茶請と書事也、

〔吾妻鏡三十四〕仁治二年十二月一日甲寅、酒宴經營之間、或用風流菓子、或衝重外居等、畫圖爲事、御所中之外、向後一切可停止、如此外過分式之由、被觸仰諸家、

〔天保度御改正諸事留一〕先月三日料理茶屋、菓子屋共之內、新製之品致工夫、賣買致候哉之者之分、北御番所江被召出、厚御教諭有之候處、大店菓子屋共儀者、御主意相守、手數相掛候新製等者、致間敷哉ニ而、御呼出無之處、心得違之者も有之哉、手を込メ候品致賣買候も有之趣、御沙汰有之候由ニ而、本町壹丁目鈴木越後事清五郎外廿壹人、館市右衛門殿江被相呼、心得方御尋有之、別紙之通返答書、幷拙者共より添書差出候處、右御答書北御番所江差上被置候旨被申渡候、末々菓子屋共ニ至リ、不同無之樣、組々名主より通達いたし可置旨、市右衛門殿被申渡候間、御組合重立候菓子屋共者勿論、小前菓子屋共裏家住居分共、不洩樣得ト御申渡置被成候、此段御達申候、以上、

丑〇天保十二年十二月十一日　　鷲　雄左衛門〇以下七名略

以書付奉申上候

一本町壹丁目家持清五郎、京都住宅ニ付、店支配人善藏外廿一人、私共商賣體之義ニ付、今般御調有之候ニ付、左ニ御答奉申上候、

一當六月中、厚御主意之趣被仰出候內、私共商賣體ニ而、高價之品向後製方仕間敷段、御觸之通一同申合奉畏御請仕候、尤被仰出候已前蒸菓子類之內、大サ目方等ニも寄候得共、蒸菓子壹ツニ付、貳三分ゟ五分位迄、製方出來仕候、且又羊羹類壹棹ニ付、三匁四匁餘迄者製方仕來候處、格別之御主意ニ付、相止罷在候處、當十一月三日、北御番所江菓子屋共之內、幷料理屋被召出、厚御教諭有之、私共一同難有仕合奉存候、然ル上者、已來厚御主意不洩樣一同申合、見世賣饅頭薄皮之類、小壹ツニ付銀五厘、大壹ツニ付壹分限、蒸菓子並壹ツニ付銀五厘、上壹ツニ付壹分ゟ壹分五

厘迄、並羊羹壹棹ニ付銀壹匁、煉羊羹之類、壹棹ニ付銀貳匁迄ニ相極、高直之品者、製方一切仕間敷候旨、私共一同申合仕、御尋ニ付此段申上候、以上、

天保十二丑年十二月三日

菓子屋 貳拾壹人連印

市內取締掛

名主衆中

下ゲ札

此趣市中取締掛名主限ニ而、菓子屋共申立之通爲相心得、一兩月相試、直下ゲ幷目方大小等不相當之義も無之候はゞ、其節一同行屆候旨を以、此書面相添可申立候、

十二月八日、御附札を以被仰渡候、

乍憚以書付奉申上候

一當夏厚御主意之趣被仰渡、尙又當十月御觸有之候、不益ニ手間掛候、高直之菓子類料理等、向後無用ニ候、是迄拵來候共相止可申旨奉畏候、其上先月三日、北御番所ゟ菓子屋共之內、幷料理屋被召出、厚御敎示有之候、私共難有奉承伏、其後ハ不益ニ手間掛候、高直之菓子類製方不仕候、

一然ル處、私共心得方厚御尋ニ付、尙又今般申合、八重ニ手間掛、直段ニ可拘儀不仕候、

譬ば琥珀饅頭と唱、小豆餡、金玉糖ニ而包候者、通例之製方ニ有之候處、右ヲ紅餡、百合餡等ニ仕、八重ニ手數相掛候製方、已來決而不仕候、

一金とん類、是迄求肥種ニ而製方仕候ヲ、已來養生餅ニ而製方可仕候、

右次第ニ都而心掛申合仕、此段御答申上候、以上、

天保十二丑年十二月三日

菓子屋 貳拾貳人連印

館御役所

下ゲ札

木菓子

此菓種寒晒之粉を惡拔砂糖ニ而煉製候は、求肥種有レ之餅米ヲ生砂糖ニ而製候者、養生餅ニ而、右求肥種ゟは、直段手間共下直ニ相當申候、

今般享保寬政度御主意被二仰出一御座候ニ付、先月三日、料理茶屋菓子屋共之內、新製之品賣買仕候者共、北御番所江被二召出一、厚御敎諭有レ之、一同難レ有奉レ存候、然ル處、大店菓子屋共儀者、御趣意相守手數相掛、新製等仕間敷哉ニ而、御呼出無レ之處、心得違之者有レ之哉、大店菓子屋共之內、手を込候品致二賣買一候も有レ之趣ニ付、右心得方御尋ニ御座候間、取調候處、先達而御主意被二仰出一有レ之、其後料理茶屋、菓子屋共江厚御敎諭御座候ニ付、一同相辨罷在、被二仰渡一已前、蒸菓子壹ツニ付銀二三分ゟ五分位、羊羹壹棹ニ付銀壹匁ゟ三四匁位之品者賣買仕候得共、御主意被二仰出一後、蒸菓子壹ツニ付銀五厘より壹分五厘迄、羊羹壹棹ニ付壹匁より貳匁を限り賣不レ仕、猶此上申合、銘々召仕共江も嚴敷申付置、手を込候高價之品、賣買仕間敷旨、別紙之通申立候、依レ之此段申上候、以上、

但菓子折賣錢之內、木品相撰候も御座候得共、御主意被二仰出一後、仕入等決而不レ仕旨申立候、

十二月三日　　　安針町
名主　雄左衛門〈以下七人略〉

〔庭訓往來〕御札之旨委細承候、大齋之體、心事難レ申二盡一候、抑調菜人等事、無二可レ然仁一候之際、粗任二愚才一合二注進一候、〈中略〉菓子者、柚柑、柑子、橘、熟瓜、澤茄子等、可レ隨二時景物一也、〈中略〉時以後菓子者、生栗、搗栗、串柹、熟柹、干棗、花梨子、枝椎、菱、田烏子、覆盆子、百合草、零陵子、隨二御目愛一可レ用レ之、

〔異制庭訓往來〕菓子者可レ爲二荔枝龍眼生栗一候也、夏者唐瓜、大和瓜、白瓜、杏、梅、李、桃、水茄子、芡菱也、

〔尺素往來〕菓子者、靑梅、黃梅、枇杷、楊梅、瓜、茄、覆盆子、岩棠子(イハナシ)、桃、杏、棗、李、林檎、石榴、梨、柰(カラナシ)、柹(ホシガキ)、榫、栗、推、金柑、蜜柑、橙橘、鬼橘、柑子、鬼柑子、雲州橘等、

〔延喜式〕〈七大膳職〉凡供二神御一雜物者、大膳職所レ備、〈中略〉橘子筥十合、〈別納二十蔭一〉搗栗子筥五合、〈別納二一斗一〉扁栗子

筥五合、〈別廿籠不開〉干柹筥二合、〈別納五十連〉梨子筥五合、〈別納一斗〉熬(ユチ)栗子筥六合、〈別納一斗〉削栗子筥二合、〈別納二斗〉熬柹筥三合、〈別納一斗〉柚筥二合、〈別納三顆〉〇下略

〔延喜式二十四主計〕凡中男一人輸作物、〇中略平栗子四升、搗栗子七升、〇中略

丹波國〇中略中男作物、〇中略平栗子、搗栗子、〇中略

美作國〇中略中男作物、〇中略搗栗子、

備中國〇中略中男作物、〇中略搗栗子、

〔延喜式三十三大膳〕造雜物法

平栗子料、生栗子一石、得一斗二升五合、

諸國貢進菓子

山城國〈郁子四擔、蘡子一擔、覆盆子一棒、楊梅子三擔、平栗子十石、〉大和國〈蘡子一擔、楊梅子二擔、榛子、〉河内國〈蘡子一擔、覆盆子一棒、楊梅子一擔、椎子一擔、花橘子一擔、蓮根五百六十節、木蓮子、〉攝津國〈蘡子二擔、覆盆子四擔、楊梅子四擔、花橘子二擔、〉和泉國〈楊梅子一擔〉伊賀國〈甘葛煎一斗〉伊勢國〈椎子二擔〉遠江國〈甘葛煎二斗、甘子四擔、〉駿河國〈甘葛煎二斗、甘子七擔、〉伊豆國〈甘葛煎二斗〉甲斐國〈青梨子五擔〉相模國〈橘子十擔、甘子、〉近江國〈郁子二輿籠〉出羽國〈甘葛煎二斗〉越前國〈甘葛煎一斗、薯蕷二擔、薯蕷子二棒、椎子、〉加賀國〈甘葛煎〉能登國〈甘葛煎〉越中國〈甘葛煎一斗〉越後國〈甘葛煎一斗〉丹波國〈甘葛煎六升、甘栗子二棒、搗栗二石一斗、平栗子、椎子、菱子二棒、〉丹後國〈甘葛煎一斗〉但馬國〈搗栗子七斗、甘葛煎、〉因幡國〈甘葛煎一斗、平栗子五斗、椎子一擔、梨子二擔、柑子、干棗、〉出雲國〈甘葛煎二斗〉播磨國〈椎子一擔、搗栗子、〉美作國〈搗栗子七斗、甘葛煎、〉備前國〈甘葛煎〉備中國〈甘葛煎一斗、諸成、〉紀伊國〈甘葛煎七升〉阿波國〈柑子二輿籠、數四百顆、甘葛煎一斗五升、〉太宰府〈甘葛煎七斗、但木蓮子者、筑前國部内諸山及壹岐等島所出之中擇好味者年中貢、〉

右依前件、〈其數臨時增減〉隨到撿收附内膳司、但甘葛煎直進藏人所、

〔二中歷八供膳〕大饗　尊者〇中略　木菓〈梨、棗、柑、獼猴桃、〇中略〉　納言以下〇中略　木菓〈梨、棗、柑、〇中略〉

辨少納言〇中略　木菓〈梨、棗、〇中略〉　外記史〇中略　木菓〈梨、柑、〇中略〉

史生　中純物六坏〈餅、伏菟、鉤、大柑、小柑、串柿、〇中略〉

五菓　柑、橘、栗、柿、梨、一云、李、（東）杏、（西）桃、（南）栗、（北）棗、（中央）一云、松子、棗、石榴、橘、栢、（延代用之）

〔厨事類記〕干菓子

松實　栢實　榧榴　干棗

或有供五菓之例、相加搔栗一坏、或用時菓子、

木菓子（謂時菓子）

栗　橘　杏　李　柑子　桃　獼猴桃　柿等用之

時美菓四坏供之、御移徙五菓陰陽寮注申、李東方杏西方棗中央桃西方栗北方若無之者、宜用時美菓云々、〇中略

干菓子

松實　栢實　榧榴　干棗

松子五菓子ト云、イリテカハムキテモル、栢子コレモイリテモル、榧榴カハムキテモル、干棗熟シタル棗ヲカハムキテ、ムシテホス、アマツラヲヌルト云々、イクタビモホスタビニコノ定ニスベシ、栗搔栗ニテモルベシ、

裏書松ノミナキ時、シロキサ、ゲヲモル、栢ナキ時、粉餅ノヤウニツクリテ、サクツライレクシテイリテ、カタナニテウヘヲコソゲテモル、棗ナキ時、クシガキヲモル、

〔三中口傳二〕調膳様事

菓子　高盛程也、〇中略

大柑子

袋脫テ聊付皮盛之甚非也、全分皮ヲ脫、厚方ヲ外ニテ可盛也、

小柑子

半破ニシテ仰ザマニ盛也

橘

不破不脱只不變其體盛之、春柑子類ヲ爲上之由、兒女子申、全不知之、只隨其色便宜居之歟、

棗　獼猴桃(シラクチ)

共不脱盛之、コクハ晴菓子必可盛之、

梨子　柘榴　栗　柿　署預(ヤマノイモ)　野老(トコロ)

已上皆脱盛之

梨子ハ乍付莖ムキテ切重テ可盛歟、但大ナルハ不可叶、大饗ニハムキテ不切、莖ヲ上ニシテ盛居之、取莖テ捧持テ食之也、

生栗脱之、搗栗、平栗非其限事也、

署預ハ、短切テ所々ヲユガメテ可盛、

串柿ハ取實ヲ可盛、淡柿(アハシガキ)ハムキテ仰ザマニ可盛入、交菓子之外以薄様等不裹之、

油物

尤可有之、菊花之體ナル物、幷枝等ニツクル ハ不盛之歟、

興米　杤(トチ)

興米必可盛、切様共不知其本體、可有人心歟、

甘栗籠

交菓子之外不用之

山女(アケビ)

晴菓子ニハ不見、内々事歟、食時皮ヲ切棄テ羞之不惡、但稱似虫不切人在之、

居筒立₂薄様₁時、調₂菓子₁儀只同事、全不₁可₂違

二種菓子時、大小甘子各二合殊不₂然事歟、

交菓子筒甘栗籠事必然也

〔執政所抄上正月〕元日　御節供事

殿下御料朱器〇中略

菓子八坏　四坏　柘榴　棗　栢　松　四坏　甘子　橘　梨　栗

北政所御料栗栖野様器〇中略

時菓子八坏同前

十五日　粥御節供事

殿下御料十二本〇中略

御菓子二前

一折敷　松　栢　棗　柘榴　一折敷　栗　甘子　橘　獼猴桃

〔定家朝臣記〕康平三年七月十七日癸卯、申剋納言殿下〇藤原師實令₂參内₁給、〇中略入₂夜出₂御里亭、主人先

入₂自₁東門、〇中略諸卿以下列₂立中庭、〇中略公卿以下座定之後、立₂机公卿座前、赤木机各一脚、〇注略次居₂

菓子肴物等、菓子二坏、栗梨干物二坏、干鳥、蒸鮑、〇下略

〔類聚雜要抄一〕保延二年十二月日、内大臣殿〇藤原賴長廂大饗差圖、

菓子八種〇中略

大柑子作₂丸₁蓮盛　小柑子同前　橘同前　栗作₂皮₁蓮盛　串柹作₂串重₁テ卅寄、又切、八寸引渡盛₂之、

〔成氏年中行事正月〕一同十一日御評定始、〇中略式ノ御肴ニテ御酒三獻參、〇中略御菓子栗柑子二色、

御手懸ニ置テ參、少モ致₂油斷₁ハ越度有也、上古ニモ御菓子ノ栗ヲ落ト、諸亭ノ記錄ニシルサレタ

ル人有、依斟酌名字ヲバ不記、御茶ハ不參、菓子ノ膳ヲバ各持テ御座ヲ被罷立也、

〔醒睡笑二咨太郎〕濃州の岐阜に不動院とて眞言宗の老僧あり、正月の菓子に、國の名物なる枝柹三ッすゑて出し、其分にて毎年時宜調ぬるを、おどけ者よく見知て、あまりにしはきはたらきをよく見、例の菓子出ける時、あら珍しや賞翫申さんと、一ッならず二ッ迄くひけり、院主は苦々敷事におもはれ、あのていならばみなくはれん、さらば愚僧も相伴仕らふと、とりてくはれける心の内ぞをかしき、

〔卜養狂歌集下〕一ある人ちやぐわしに、みつかんと、杏仁と、くろまめを出して、うたよめとありければ、

題はみつかんにたえたる御所望のうたをあんずるみはくろふまめ

〔大江俊矩記〕文化七年十一月十八日己巳、自膳昨夜〇豐明節會之木菓子三種大棗、干柹、搗栗、內膳司令入魂申受候間、令頂戴、頒贈給了、

〔臨時客應接〕水菓子は五六寸位の皿へ盛、臺へ載、〇中略

但眞桑瓜は皮を六ッ半に剝、土用前土用中は竪に四ッに切、種の所を能鋤取、横に二ッ三ッに切、土用過は輪切にして種の所を能鋤取、又二ッ程に切て盛、いづれも小皿へ鹽を少し計添る、

西瓜は皮を剝、長壹寸位宛に切て、小皿に砂糖を添る、但砂糖なくば添ずともよし、

桃は皮を剝、竪に四ッに割、種を取て盛る、

梨はじくの付たる方を、先一切小口切にして、朶(じく)の際迄皮を剝、朶とも二ッ歟四ッに割、又大なる方は皮を剝、四ッ五ッ程に小口切にして盛、右の朶付を盛添る、多く出す時は肉計扮(そい)で盛、右の通朶付を盛添るもよし、

林檎は皮を剝、肉計扮て盛、又皮計剝、小刀を添て出すもよし、

唐菓子

柿は皮を剝、竪に二ツに割しんを取、丸き方へ横竪に二ツ宛、井桁に庖丁目入て盛る、

蜜柑は皮のまゝ、竪に三ツにわりて盛る、

九年母は蜜柑同樣にても、又は皮の儘竪に二ツに切、それを横に二ツ三ツに切て盛もよし、

葡萄は一房を、三ツ四ツ程に切て盛る、

〔倭名類聚抄十六飯餅〕歡喜團　楊氏漢語抄云、歡喜團（中略）今案、俗說梅枝、桃枝、餲餬、桂心、黏臍、餺飥、鎚子、團喜、謂二之八種唐菓子一、

〔口遊飲食〕梅枝　桃枝　餲餬　桂心　黏臍　餺飥　鎚子　團喜　謂二之八種唐菓子一、

〔二中歷八供膳〕大饗　尊者　唐菓（餲餬、桂心、黏臍、餺飥、○中略）　納言以下　唐菓（餲餬、桂心、餺飥、○中略）

辨少納言　唐菓（餲餬、桂心、○中略）　外記史　唐菓（餲餬、桂心、○中略）

史生　中純物六坏（餅、伏菟、餛、大柑、小柑、串柿、○中略）　餛飩（○中略）

八種唐菓　梅、桃、餲、桂、黏、餺、鎚、團、　謂、梅枝、桃枝、餲餬、桂心、黏臍、餺飥、鎚子、團喜

〔執政所抄上正月〕元日　御節供事

殿下御料（○朱器中略）

唐菓八坏　梅枝　桃枝　餲餬　桂心　黏臍　餺飥　鎚子　團喜（○中略）

北政所御料（栗栖野樣器○中略）

唐菓子八坏（青四坏赤四坏）

〔東雅十二飮食〕餻（○中略）　通雅によるに、環餅捻頭餺飥餺飩等の如き、かしこにては詳ならざりしと見えたり、我國には、猶今も是等のものゝ遺制はある也、我（○新井君美）むかし御厨子所より、公にまいらせしものどもを見る事をも得たりき、それが中に、俗間にも其製のなをのこれるもあるなり、團喜は俗にダンゴといふものゝ、形の如く、餡といふものをもて裹める也、粘臍は俗にヘソといふものゝ、形是也、餲餬はもとこれ蝎といふ蟲の形の如くなるをいひけり俗にサヽモチ

といふもの、中に、其形なるものある也、饆饠はヒラ也、俗に花瓣といふもの、形に似て、䭔子は俗に芋の子などいふものの如くなる也、是等の事共しるしぬるは煩しけれど、異朝にしては、既に其名もさだかならぬもの、我朝には猶ありしまゝに、其制の遺りぬるは、いとめづらかに覺しが故也、

〔南畝莠言 上〕東海平子文(名維章、稱篠崎金吾)朝野雜記に云、上世ノ干菓子四品アリ、其形左ノ如シ、〇圖略 右四品上世ノ干菓子ナリ、此外ニ更ニ無之、廣島內膳傳ヘテ其圖ヲ藏ム、津村總左衞門予ニ傳フ、菓子ノ菓草冠アルハ訛ナリ、果子ト書クベシ、按ずるに、說文曰、果木實也、俗从艸者誤とあり、果子はもと木實なれども、すべての寒具を乾菓子といふ、源順和名鈔に、餛飩、(四聲字苑、餛飩餅、剉肉麪裹煮之、)餲餅、(四聲字苑、名剪麪、作蝎蟲形、俗云餲餬、)あり、又歡喜團の下に、一名團喜、俗以梅枝、桃枝、餲團、桂心、黏臍、饆饠、䭔子、團喜、謂之八種唐果子とみえたれば、餲籠、桂心、渾沌の三は唐より傳へ、加久繩は此方の製なるべし、今の果子に加久繩の形したるを、俗にねぢがねといふにも、古今の語の雅俗をしるべし、近世都下乾果子の製造、年々に奇巧を競ふ事甚しきにつけても、上世の質朴を思ふべし、況や上世にわたらざる砂糖といふもの、世に行はれてよりこのかた、天下の果子の味一變せるをや、

〔厨事類記〕唐菓子

梅子枝　桃子枝　餲餬　桂心　黏臍　饆饠　䭔子　團喜　是謂八種唐菓子

又青(縹綠)赤(蘇芳)黃色等用之、或濃食用之、近代以一色一折敷居之、梅子桂花等可供之、〇中略

八種唐菓子

梅子バイシ　桃子タウシ　桂心ケイシン　黏臍テンセイ　饆饠ヒラ　團喜ダンキ　䭔子ツイシ　餲餬カンコ

或說云、モチヰケナキ米ヲシロメテ、コニツキフルヒテ、シトギノヤウニシトヲテ、ヲシヒラメテ、ユヲサラ〳〵トワカシテ、湯ニウクホドユデヽ、又ウスニイレテ、メデタクツキアハセテ、ト

リイダシテ、ヌノヲヌラシテ、ソレニツヽミテ、ヌノヽカタハシヲアケテ、サマサズシテスコシ
ヅヽトリテ、何ニモツクル也、異說云、ユヅルトキ、ナマ大豆ノコヲヨクツキフルヒテ、コノコ子
タルコニウチハフリテ、ヨク〳〵ツキマゼテ、マメノコニシヲヽスコシ入テツキアハスベシ、
サテ何ニモツクルベシ、マメノコヲツキマズル事ハ、サムレドモヤハラカニテツクリヨキ也、
又說云、小麥ノコヲグスベシ、イロノクロクアカク、マダラニテヨキ也、ツクリテノチハ、ヨキア
ブラヲコクセンジテ入ベシ、秘說云、アヲナノハヲマヲノケテ、アブラニ入レバ、火ノツキテモ
ユルガキユル也、又ダンキハマロクツクリテ、ユデヽアマヅラヲヌリテマイラス、粉ニテモマ
イラス、

糫餅マガリ　伏兎、餢飳、或䭔飳、フト　魚形ギヨギヨウ　結果カクノフハカクナハ　餛飩コントン
粉熟フンジユク　索餅サクヘイ　餺飥、或䬪飥、バウタウ　薯蕷粥イモガユ

或說云、粉熟餅餤、スルヤウ、モチキノホシ飯ノコ、サヽゲ、カハムキテスベシ、クシガキ、ホシナツメ、サ子リテトゴマ、イリテカチ
グリイリマメ、ウツクシクツキフルヒテ、アマヅラニテアハセテ、マロキスミノヤウニマロメ
テ、アツサノホド一寸バカリ、長サ四寸バカリニスル也、サテゴマノアブラノウハズミヲモテ、
ヨクセムジテイルベシ、又說、ヲホキナル栗ノセイニツクリテ、キヌノフクロノクチ一寸バカ
リ、長四五寸ナルヲヌヒテ、コレヲ入テヨクユデヽトリアゲテマメノコヲウヘニカケテ、アマ
ヅラヲヌリテ、薄様ニツヽミテ、ヲリビツニ五バカリ、或ハ三バカリヲイレテ、ツチタカツキニ
スヘテマイラスベシ、サテメストキハ、チマキキルヤウニキリテマイラス、タヾ竹ノツヽヲキ
リテツヽミタルヤウ也、薄様ニテツヽムベシ、或云、七種ノモノヲ合シテ、ウヘノ皮ニハ、小麥ヲ
コニシテ、ヲシヒラメテウハカハニハスル也、ウスキヤウニマキテ、切テマイラス、
御前物ノ唐菓子ヲバ、コメノ粉ヲシトギニシテ、ユデヽレムギニテウスクヲシヒラメテ、ナガサ

八分バカリ、ヒロサ二分バカリニ、モトヲホソキヤウニキリテ、フトキカタヲ四ニキリカケテ、中ノ二ヲサキヲトリアハセテ、ソクヒヲ青モ赤クモシテ、サキニツケテ、粉ノアラモトヽイフガ、コマカナルヲトリテ、ハナニソメテ、アブラニアハセテホシテ、ベチ〳〵ニナリタルヲ、ソノソクヒノサキニツケテ、ウヘニ三十三許モルベシ、シナヲクベシ、ハタヲバモリモノヽタケニキリテ、ソクヒヲスリテアラレヲヌリテ、メグリニタテヽ、ウヘヲバハリフタギテ、同色ノノリバカリヲヌリテ、ソノ上ニナラベモル也、桃枝、梅枝、桂心歟、

〔儀式四〕踐祚大嘗祭儀下

大嘗會某所牒興福元興兩寺（每寺有牒）

應送向會所淨女四人事（各四人）

牒、爲造小齋幷齋場唐菓物、依例所請如件、寺宜察之、其日以前送向、不可遲延、

〔新儀式五臨時〕皇太子加元服事

坊司等參上、撤御厨子倚子等、（但威儀御菓子御厨子不撤也）立皇太子臺盤、（有帽額毯代等）預供菓子、（唐菓子、木菓子、各四盛也、）

〔江家次第正月一〕元日宴會

立朱臺盤五脚、辨備饗饌、（中略）（其饌物者以七寸朱漆盤一盛菓子、每四尺臺盤六坏、八尺臺盤十二坏、其菓〈○一本有菓子下一字〉〈○七一本作五〉加久繩一坏〈○一本作盛〉、鎚餅一坏、粘臍合〈合否〉一坏〈○一本作〉大柑子一坏、甘栗一坏、干柿一坏、椿餅一坏、或依當時所在、其南北以土器居腹赤切幷鹽箸等、○中略）內膳入自月華門供御膳、○註略 供八盤、（每物有蓋華子、酢、酒、鹽醬、）諸臣諸仗共立（八盤舉居）供（餛飩、索餅、餲餬、桂心、進物所於西階受御盤、）進物所於西階受御盤、供次次膳（自西階供之）䭔子

黏臍　餺飥　團喜　次給臣下餛飩（大膳大夫率內竪役送之）次御箸下（鳴箸給、）臣下隨下箸（可搢笏、近代倚臺盤、○註略）

次供蚫御羹（アツモノ）、（銀器、便撤索餅）次供御飯（便撤餛飩）

〔台記〕仁平二年正月廿六日壬戌、今日於東三條再行大饗、（○藤原賴長任大臣）廿七日癸亥、尊者兩座前、（左大臣雖不來、備饌、）各立朱漆三尺臺盤二脚、○中略 臺盤外第一並居餲餬（十重）桂心（十一重）黏臍（不定）餺飥（不定、此並□□、盤廣六寸七分、此四

種唐菓、內藏寮調之、納言之下史已上座唐菓亦同、

〈大江俊矩記〉文化十四年正月七日辛亥、白馬節會〇中略次供請御膳二盤〇註略一盤　四種　酢酒、鹽、醬、第二盤　唐菓子　粉熟　同汁　索餅　餲餬　桂心〇中略次供朘御膳一盤〇註略此盤第三盤也、䭔子　黏臍　饆饠　團喜

餅腅

〈倭名類聚抄十六飯餅〉餅腅　楊氏漢語抄云、裹餅中納煮合鵝鴨等子幷雜菜而方截、一名餅腅玉篇、腅、徒濫反、肴也、

〈箋注倭名類聚抄四飯餅〉按避暑錄話、唐御膳以紅綾餅餤爲重、唐摭言、宣宗賜韋澳孫宏銀餅餤、食之甚美、皆乳酪膏腴之所爲、杜陽雜編載同昌公主之葬云、上賜酒一百斛餅腅三十駱駝、各徑闊二尺、飼役夫也、六書故、今人以薄餅卷肉、切而薦之曰餤、

〈伊呂波字類抄部飮食〉餅腅ヘイタン裹餅中納煮合鵝鴨等子幷雜菜也

〈西宮記八月〉定考

上卿已下著朝所、〇中略三獻之後居粉熟飯、近年二獻居粉熟、三獻居飯、〇中略數巡後居餅餤、

〈侍中群要六〉餅餤事

家列見定考後朝官厨家獻餅餤、入折櫃、居土高坏、是殿上料也、依爲後懸歟、專非供御料、而不知案內之藏人獻大盤所、或奏事由云々、而今多宛供御、此事如何、可隨末代之例歟、

〈枕草子七〉頭辨〇藤原行成の御もとよりとて、とのもづかさ、ゑなどやうなる物を、しろきしきしにつみて、梅の花のいみじく咲たるにつけて、もてきたる、ゑにやあらんと、急ぎ取いれて見れば、へいだんといふ物を、二つならべてつゝみたる成けり、そへたるたて文に、げもんのやうにかきて、進上へいだん一つゝみ、例によりて進上如件、少納言殿にとて、月日かきて、みまなのなりゆき、〇下略

〈兵範記〉保元三年二月十一日壬寅、依式日有列見事、巳剋參官廳、〇中略此間權辨下官〇平信範以下向朝

餢飳

所、暫著饌座、令居餅、談粉熟等、且食所休息也、〇下略

〔倭名類聚抄十六飯餅〕餢飳　蔣魴切韻云、餢飳部斗二音、字亦作䬳䭓、和名布止、俗云伏兎、油煎餅名也、

〔箋注倭名類聚抄四飯餅〕按玉篇䬳䭓餅也、齊民要術作餢〈鍮〉、載其造法頗詳、然不言油煎、不與蔣氏所云同、程瑤田曰、餢䭓䬳〈鍮〉、蓋皆餺飥之轉聲、

〔齊民要術九餅法〕餢〈鍮〉起麪如上法、盤水中浸、劑於漆盤背上水作者、省脂亦得十日軟、然久停則堅、乾劑於腕上手挽作、勿著勃入脂浮出、卽急飜、以杖周正之、但任其起、勿刺令穿、熟乃出之、一面白、一面赤、輪緣亦赤、軟而可愛、久停亦不堅、若待熟始飜、杖刺作孔者、洩其潤氣、堅破不好、法須甕盛、濕布蓋口、則常有潤澤、甚佳、任意所便、滑而且美、

〔伊呂波字類抄不飲食〕䬳䭓フト亦作䬳䭓、油煮餅也　餢飳　龍舌　伏兎已上同俗用之

〔庭訓往來〕御札之旨、大齊之體、心事難申盡候、抑調菜人等事、無可然仁候之際、粗任愚才令注進候、〇中略伏兎、曲、煎餅、燒餅、粢、興米、索麪、糒等、爲客料可被用意、御時已前可被調置候、

〔朝野群載七公卿家〕御齋會加供解文

左大臣家

奉送八省御齋會加供事

合〇中略

菓子　伏兎　鈎　餅　栗　柿　大柑子　小柑子　橘〇中略

右奉送如件

大治二年正月日　案主肥後掾中原盛尙

〔類聚雜要抄一〕保延二年十二月日、內大臣殿〇藤原賴長庇大饗差圖、

糫餅

菓子八種○中略

伏兎廿四枚、各長八寸、弘二寸六分、厚一寸、三並八重、　鈎卅二枚、各長八寸、弘四寸、太五分、二並十六重、

〔新撰字鏡食〕餌如志反、去、餅也、食也、万我利餅、　餜餡同、與之反、平、糖也、餉也、万加利、

〔倭名類聚抄十六飯餅〕糫餅　文選云、膏糫、糫粔籹、糫音還、粔籹見下文、楊氏漢語抄云、糫餅、形如藤葛者也、和名萬加利、

〔箋注倭名類聚抄四飯餅〕所引文原書無載、按廣韻糫字注云、膏糫粔籹、則疑源君引唐韻誤爲文選也、又按廣韻以粔籹釋膏糫、齊民要術云、膏環一名粔籹、孫子蓋本之、源君以爲二物、恐誤、○中略　新撰字鏡餡訓萬加利、餌萬我利、餅万加利、又見拾遺集物名歌及土佐日記、其形曲如環、故名、又按齊民要術有膏環、用秫稻米屑、水蜜溲之、强澤如湯餅麪、手搦團、可長八寸許、屈令兩頭相就、膏油煮之、又有細環餅、注云環餅一名寒具、須以蜜調水溲麪、若無蜜煮棗取汁、牛羊脂膏亦得、用牛羊乳亦好、令餅美脆、則膏環糫餅不同、然劉禹錫寒具詩云、纖手搓成玉數尋、碧油煎出嫩黃深、林洪山家淸供云、寒具捻頭也、以糯粉和麪、麻油煎成、然則以蜜若牛羊脂乳溲麪、或以蜜和米麪、麻油煎成、並可稱寒具故源君合爲一也、

〔齊民要術九餅法〕膏環一名粔籹

用秫稻米屑、水蜜溲之、强澤如湯餅麪、手搦團、可長八寸許、屈令兩頭相就、膏油煮之、

〔東大寺正倉院文書二十九〕但馬國天平九年正稅帳

正月十四日、讀經供養料充稻伍拾貳束玖把、○中略

餛餅○加筆、阿米耳、肆拾枚料米捌升升別五枚、得充稻壹束陸把

〔土佐日記〕十六日、○承平五年二月　けふのようさりつかた、京へのぼるついでに見れば、山さきのこひつのゑも、まがりのほらのかたもかはらざりけり、うるひとの心をぞしらぬとぞいふなる、

〔拾遺和歌集七物名〕まがり

霞わけいまかりかへる物ならば秋くるまでは戀やわたらん

結果

〔倭名類聚抄(飯餅十六)〕結果　楊氏漢語抄云、結果、(形如結緒、此間亦有之、今按和名加久乃阿和、)

〔箋注倭名類聚抄(飯餅四)〕按古今集長歌云、加久奈和爾亂思天、今俗有蜘蛛手加久奈和之語、江家次第訛作加久縄、假字用格誤、本居春庭據江次第、以源君作和爲誤、非亦甚、

捻頭

〔倭名類聚抄(飯餅十六)〕捻頭　楊氏漢語抄云、捻頭、(無木加太、捻音奴協反、一云麦子、)

〔箋注倭名類聚抄(飯餅四)〕正字通寒具一名環餅、劉賓客佳話、以寒具爲捻頭、雲溪友議、載李白新題仙娥驛詩云、商山食店太悠々、陳黯餛𩜋古䭔頭、按葛洪肘後方有捻頭湯、錢乙小兒直訣有捻頭散、蓋用是物也、李時珍曰、捻頭捻其頭也、麥子之名未聞、

〔延喜式(七踐祚大嘗祭)〕凡供神御雜物者、大膳職所備、(○中略)勾餅筥五合、(○中略)捻頭筥五合、(中略)(已上六種別納六枚、)

〔東大寺正倉院文書(三十七)〕淡路國天平十年正税帳

正月十四日、讀經貳部、(金光明經四卷、最勝王經十卷、)供養雜用料充稻參拾肆束玖把捌分、(○中略)

麥形參拾貳枚料米陸升肆合(升別五枚)充稻壹束貳把捌分(以二把得一升)

索餅

〔天文本倭名類聚抄(飯餅二)〕索餅　釋名云、蝎餅、髓餅、金餅、索餅、(和名无岐奈和、大膳式云、手束索餅多都加、)皆隨形而名之、

〔箋注倭名類聚抄(飯餅四)〕齊民要術作髓餅法、以髓脂密合和麪、厚四五分、廣六七寸、便著胡餅鑪中、令熟、勿令反覆、餅肥美可經久、

〔類聚名物考(飮食二)〕索餅　さいべい　さくべう　さうめい　瑞敏

索餅　今の索麪とは異也、形は京にて云白糸、美濃邊にてしんことといふ類なり、江戸にてよりみづといふ、細長くしてねぢりたる物也、嘉祥の御菓子の中に有、膳部家の説も異なる事なきと、髙橋若狹守いへり、

大膳式のは、米粉、小麥粉、二品をもて作るやうに見ゆ、索餅手束索餅とて二樣有、新粉のさくへい

といふ意歟、

〔續修東大寺正倉院文書三十一〕東市庄解　申買進上索餅事

合壹仟貳伯隻太　直壹伯捌拾漆文一丈充六隻

右依政所符買取進上如件、以解、

天平寶字二年七月十七日

吳原伊美吉飯成

大石阿古万呂

〔延喜式三十三大膳〕仁王經齋會供養料

僧一口別、○中略糖三合六勺、(中略)索餅料三勺、○中略小豆一台六勺、(中略)汁物幷索餅料各三勺、○中略酢一合四勺、(中略)索餅料一勺○中略醬三合、(中略)索餅料二勺、○中略鹽九合八勺八撮、(中略)索餅料六勺○中略生薑一合九勺五撮(中略)索餅料一勺○中略胡桃子卅一顆(中略)索餅料六顆

〔延喜式三十三大膳〕年料

索餅料小麥卅石、御幷中宮料各十五斛粉米九斛、同料各四斛五斗紀伊鹽二斛七斗、絹幷薄絁篩各卅二口、別四尺曝麥調布單二條、別三尺承塵帳四條、別二丈一尺、三年一請、裹麵布十六條、別五尺水麭帊布四條、別五尺席折薦各六枚、韓櫃四合、明櫃折櫃龜筥壺各四合、缶洗盤各四口、瓫堝各十六口、水麻笥八口、匏十六柄、槽二隻、箕四枚、臼一腰、杵二枚、別脚案四脚、中取案四脚、刀子四枚、籮四口、乾索餅籠十六口、長三尺廣二尺鍬二口、竹一百五十株、襷十條、別五尺褌十條、別六尺頭巾廿條、別三尺薪日卅斤、仕丁所採、

右從十一月一日、迄來年十月卅日、供御料、女孺率女丁、向內膳司、與司料理、日別供之、但甕內膳儲備、

手束索餅料、小麥十七斛七斗、御幷中宮各八石八斗五升粉米五石三斗一升、紀伊鹽八斗九升、醬味醬各一斛四斗二升六合、酢七斗一升二合、薪日別卅斤、請主計寮、

右起二三月一日、盡二八月卅日、供御料、其雜器通二用上條一、

同手束索餅料、小麥十七斛七斗、御井中宮料日供五升、所餘臨時用之、粉米五斛一升、紀伊鹽八斗八升五合、醬一斛五升一合、末醬一斛五斗三升一合、酢五斗四升、薪卅斤、直請

右起二九月一日、盡二來年二月卅日、供御料如レ前、

〔玉海〕治承四年七月七日丁巳、節供如レ常、○中略嫁娶之後三年、不レ取二入索餅於家中一云々、

〔延喜式四十二東市〕索餅廛○中略 右五十一廛東市○中略 索餅廛○中略 右卅三廛西市

〔倭名類聚抄十六飯餅〕粉熟 辨色立成云、粉粥、以レ米爲之、今案粉粥卽粉熟也、

〔伊呂波字類抄不飲食〕粉熟フンズク以レ米爲レ之 粉粥 粉餹已上同

〔原中最秘抄〕ふずくとは粉熟也、稻、麥、大豆、小麥、胡麻、此五穀を五色にかたどりて、粉にして餅になして、ゆでゝ甘葛かけてこねあはせて、ほそき竹の筒をして、その中に堅くをし入て、しばしをきて突出して、其勢雙六の調度のごとくまなぶべし、五穀は式たりといへども、五色をそなへたるあひだ、色々をみせんとおもふには、青色にははゝこの草餅、若は米の粉をうつし花をときて染てかたむべし、黃なる色には粟を色こき苅安にても支子にても、そめてかたむべし、赤き色には小豆、白き色には米、黑き色には胡麻たるべし、衡重に土器をすへて、靑黃赤白黑と、かみより次第に、たかさ三四寸がほどすゑひろにもるべし、其中に銀もしは瑠璃のごときなどに、甘葛に麝香をすこしすりて入くはふべし、又此五種を、めしに隨てあまづらをそへて、一二づゝなどとりわけてまいらする事あり、

〔延喜式三十九内膳〕造二粉熟一料

白米四石、大角豆一石八斗、漉粉薄絹袋水篩各二口、袋各長六尺、篩各一尺五寸、干粉暴布帳一條、長三丈帊二水瓶一暴布一條、長四尺擧粉暴布袋二口、各長六尺水瓶麻笥一口、酒槽一隻、由加二口、杓一柄、席二枚、簀二枚、薪日別

餛飩

卅斤、

右起三月一日盡八月卅日供之、

〔延喜式 三十九 掃部〕内膳司造供御粉熟料、席二枚、簀二枚、三年一充、

〔西宮記 二月〕列見

史申装束畢由、立石階東壇下西壇上 穏座 先撤宴座、敷穏座、不撤史座、便為近邊諸司座、件座讓立机居肴物、件座有粉熟、无飯、 上卿已下著穏座、○註略 辨

少納言著座、○註略 三獻畢、居粉熟餅餤、

〔執政所抄 上正月〕元日　御節供事

殿下御料 朱器中略 ○

粉熟 在小角豆汁

〔定家朝臣記〕康平四年十二月廿日己亥、有太政大臣召事、自去十八日御東三條殿、未刻殿下 ○藤原頼道 令參給、○中略 出御里亭、東門 左大臣以下於南庭有拜禮、左近少將俊明取御沓 此間秉燭、各以著座、次立尊者已下机居肴物、○中略 二獻 二位中將家綱 居粉熟、

〔空穗物語 初秋 一〕北のおとゞより、まら人の御さかな、おほみきまいらせ給、それにうちつぎて、ふ。ず。くまいり、をものなどまいらせ、○中略

〔源氏物語 四十九 寄生〕御うぶやしなひ、○中略 五日の夜 ○中略 宮のおまへにも、せんかうのおしき、たかつきどもにて、ふ。ず。く。まいらせ給へり、

〔倭名類聚抄 十六 飯餅〕餛飩　四聲字苑云、餛飩 渾屯二音、上亦作餫、見唐韻、 餅劑肉麵裹煮之、

〔箋注倭名類聚抄 四 飯餅〕方言、餅謂之飥、或謂之餦、或謂之餛、玄應音義引廣雅云、餛飩餅也、齊民要術有水引、餛飩法、北戸錄引作渾屯、云字苑作餫飩、顏之推曰、今之餛飩、形如偃月、天下通食也、按正字通、今餛飩即餃餌別名、俗屑米麪爲末、空中裹餡、類彈丸、凡形大小不一、籠蒸啖之、食物志曰、餛飩或

餺飥

作餫飩渾飩、象其圜形、然則餛飩本作溷屯、溷通作混、後從食、作餛飩也、正字通又云、凡米麪食物、坎其中、實以雜味、曰餡、

〔西宮記 正月上〕節會日〇元供膳略〇註供太子膳、略〇註給臣下、大膳大夫内豎等居餛飩、聞天皇御箸音、臣下嘗之、

〔倭名類聚抄 十六飯餅〕餺飥 附䬪字 楊氏漢語抄云、餺飥 博託二音、字亦作䬪飥、見玉篇、䬪 麪方切名也、四聲字苑云、䬪 古旱反、上聲之重、 摩展衣也、

〔箋注倭名類聚抄 四飯餅〕按五代史李茂貞傳、唐韓渥金鑾密記、作不托、資暇錄云、不托言舊未有刀機之時、皆掌托烹之、刀機既有、乃云不托、今俗字有餺飥、猗覺寮雜記云、五代史李茂貞傳、朕與宮人、一日食粥、一日食不托、不托俗語、當作餺飥字、

〔齊民要術 九〕水引餺飥法

細絹篩麪、以成調肉臛汁、待冷溲之、水引、挼如著大、一尺一斷、盤中盛水、浸宜以手臨鐺上、挼令薄如韮葉、逐沸煑、

餺飥挼如大指許、二寸一斷、著水盆中浸、宜以手向盆旁、挼使極薄、皆急火逐沸熟煑、非直光白可愛、亦自滑美殊常、

〔伊呂波字類抄 波飮食〕餺飥 ハクタク 博託二音、亦作䬪飥、䬪 麪方切名也、

〔枕草子 十二〕しばしさふらふべきを、時のほどにもなり侍ぬべければと、まかり申て出るを、しばしほぞちはうたうまいらせんなどとゞむるを、いみじういそげば、〇下略

〔小右記〕寬弘二年三月廿二日庚午、酉剋許觀音院僧正被過、良久淸談、自今夜限七箇日、令修不動息災法、新圖繪一万不動尊一件僧八人、依今年可重愼、餺飥、椿餅、粽等、送僧正房、

〔殿曆〕天永二年二月十二日乙巳、巳剋右大將以下諸卿九人來宿所、予〇藤原忠實出賓筵、〇中略此間且供

餺飥、諸大夫等傳取居之、抑依忌月止音樂幷童舞等、然而餺飥女列立庭前之屋中供之也、

〔台記別記〕仁平元年八月十日丁丑、秉燭後、出自南門、參詣社頭、○藤原賴長春日詣行列如前、十一日戊寅、予束帶、○中略武頼歸來、申諸事皆具由、○中略上達部車以次西渡、主人車同之、隨車後群行、雜色、各次舞人上馬、自東西上皆畢以次馳之、自西馳東、畢舞人經前庭渡橋、中橋也、著座、陪從同著座、不渡前庭、妓女十二人打餺飥、先伶人奏酣醉樂、樂用[illegible]左妓女隨樂打之、其屋六間、每間二人列居之、須豫置拍子於長押、未知其由、元時取大拍子侍砌下打之、○中略先是寺家職掌人左近將曹狛行則已下將曹府生袍裲襠、無官者冠裲襠、出自樂屋、渡餺飥屋前、入自鹿苑寺大門、羞菓子之後捧餺飥、用折敷高坏、餺飥一本、其汁小豆盛兩三遊、又盛汁瓶子副之、出同大門、自此妓女不打、伶人止樂、就黑木屋階下進之、所司於簀子迎取、羞參議已上、主人已下所司直供之、已講得業不役之、隨資信朝臣氣色下箸、次給祿妓女、各白單重一領、散位政業、(中略)散位藤原經憲執之、渡中橋就餺飥舍給之、自本路退歸、

餲餅

〔倭名類聚抄十六飯餅〕餲餅　四聲字苑云、餲音與蝎同、俗云餲餬、今案餬寄食也、爲餅名未詳、餅名、煎麪作蝎虫形也、

〔箋注倭名類聚抄四飯餅〕厨事類記、加无古卽是、餬寄食也、見說文、按說文又云、饘糜也、宋謂之餬、爾雅釋言、餬饘也、廣韻餬糜也、左傳正義、餬是饘鬻別名、然則非特訓寄食也、○中略按廣韻餲餅名、音與蝎同、卽此字、蓋作爲蝎形、故名蝎餅、後從食、從蝎省作餲字、北堂書抄引通俗文云、寒具謂之餲、遂與饐餲字混同、蝎餅又見釋名、上條已引之、

黏臍

〔倭名類聚抄十六飯餅〕黏臍　辨色立成云、黏臍、油餅名也、黏作似人臍也、上女廉反、下音齊、

〔箋注倭名類聚抄四飯餅〕厨事類記、天无世伊、卽是、

饆饠

〔倭名類聚抄十六飯餅〕饆饠　唐韻云、饆饠畢羅二音、字亦作𩜂𩞅、俗云比知良、

〔箋注倭名類聚抄四飯餅〕饆饠又作𩜂饠、見集韻、𩞅字未見出典、厨事類記比良卽是、○中略資暇錄云、畢羅者、蕃中畢氏羅氏好食此味、今字從食非也、正字通饆饠、餅屬、用麪爲之、中有餡、

〔類聚名物考飮食二〕饆饠　ひちら
糯米の粉にて作る、薄平にして煎餅の形の如くして、燒たる物のよし、膳部家にいひ傳ふる所也、

大さの徑大概一寸七八分ばかり有といへり、

〔倭名類聚抄 十六飯餠〕餛子 唐韻云、餛〈都回反、與䭔同、此間音都以之、〉餛子也、

〔箋注倭名類聚抄 四飯餠〕廣韻作餅也、玉篇、蜀人呼蒸餅爲餛、集韻、餛丸餅也、唐崔令欽敎坊記云、蘇五奴曰、但多與我錢、喫餛子亦醉、不須酒也、通鑑陳紀云、周世宗明敏有識量、晉公護憚之、使膳部中大夫李安寘毒於糖餛而進之、胡三省曰、餛丸餅也、餛子、今城市間元宵所賣焦餛、卽其物、村瀨氏曰、酉陽雜俎有籠上牢丸湯中牢丸、卽糖餛也、正字通云、屑米麪、搏如彈丸、烹蒸啖之、曰牢丸、今俗呼爲須須梨團子是也、

〔倭名類聚抄 十六飯餠〕歡喜團 楊氏漢語抄云、歡喜團、〈以甘品物爲之〉

〔箋注倭名類聚抄 四飯餠〕按不空羂索經云、加持秔米、菉豆、蒸餅、乾蓮華末、白芥子、酥蜜、石蜜、作歡喜團、涅槃經云、酥麪、蜜薑、胡椒、蓽茇、蒲萄、胡桃、石榴、桵子、如是和合、名歡喜丸、亦是歡喜團、又見加那鉢底陀羅尼經、大使呪法經、大聖天毗那耶迦法、陀羅尼集經等書、團喜、厨事類記太无微卽是、

〔槐記續編〕享保十八年三月七日ヨリ至十七日一所ニ記之、

滋井入道殿ノ御談ニ、今セウデンノ祭ニ、油揚ノ餅ニ何ヤカヤツヽミテ、供物ニスルヲ歡喜團ト云ヘリ、コレハ職方ニアル菓子ナリ、定メテ職方ノ物ヲトリテ、アノ方ニ用ルナルベシト仰セラレシニ、仰ニ〈〇近衛家熙〉イヤトヨ、アレハ天竺ヨリコレアルコト也、先日モ噂アリシ、卒悉伽羅經ノ中ニクハシクミヘタリ、則チ歡喜團ト云製モクハシクミヘタリ、

〔貞丈雜記 六飮食〕一まんぢう、やうかんの類を、古はかんと云、今は餠菓子と云、

〔守貞漫稿 後集一食類〕餠

餡餠今世二種アリ、一種ハ餠ヲ皮トシ、小豆餡ニ砂糖ヲ加ヘ肉トシタル也、一種ハ餠ヲ中ニ餡ヲ以テ包ミタルモノアリ、俗ニ餡コロ餠ト云也、餡衣モチノ略ナルベシ、餡餠ハ餠ヲ皮餡ヲ中ニ包

ムヲ本トスルナルベシ今江戸ノ俗ハ是ヲ餅菓子ト云、外面ヲ餡包ニスルヲ餡餅ト云、二種トモニ精粗種々無限也、

〔槐記〕享保十一年霜月七日、大德寺孤峯庵ヘ御成、○中略千宗佐同宗因初ヲ御目見ヘ仰付ラル、宗佐炭仕リ、宗因御薄茶立ル、御蒸菓子等出、

〔明君遺事〕一或時晝頃より能役者共へ、囃子被仰付、執事中を始め御手廻りの面々へ迄、勝手次第見物に出べしとの事也、然るに執事何某御近習目付を以て申上ぐるは、今日御囃子物見に仲間の者共罷出は、餅菓子被遣可然旨窺ひければ、甚御立腹○山内豐常有て、仰けるは、此時節自身さへ左樣の自由は、おもひも寄らず、筋なき事ないひそ、又もてなしなくて快からずば、向後見物無用也、此方より見物類にあらずと仰也、○下略

〔麹楚篇〕一天明三年三月の事也、世子顯孝公の御室に松平土佐守豐雍の御娘釆姫君を御緣約あり、始て土州御招請の時、表御座敷御祝の御饗應も、既に闌に及たれば、追付御勝手御座處に移らせ給ふべし、御勝手御饗應の物數如何、滯も無やと、御膳番の蓼沼友四郎御膳部の番持を呼て、尋けるより、夫々御獻立に向て調へたれば、御勝手御座付の始に、供し參らする御餅菓子、御用意落になりたり、御臺所役人の申出に、御獻立表をもて御菓子やへ可申付を、何としたる事にや、取まぎれて申付ざれば、御臺所の不調法に止ると云、御膳部の申出に、縱令御臺所の間違あればとて、御獻立表は全く御膳部の大事なれば、疾と其品しらべにも可及を、斯迄の間違に至らせしは、畢竟の處は、御膳部の不調法に止ると云、此時友四郎差圖して、指懸り今と云今、不調法の申出しは先々よすべし、早々多人數を出し、近町の菓子屋共へ觸渡し、餅菓子の品々取上よ、其内を撰ばゞ其相應もあるべしと、爰に於て數人を出して呼しかば、各ありあふ餅菓子持て、數軒の菓子屋馳集る、然共御念に御念被入て、其品珍しき菓子組なれば、安永十年三月、御老中招請し給ひし時、干菓子組をもて御下知の菓子組也、元

來出來合の菓子に可ㇾ有にもあらず、止事なくして、彼と是を取合たれば、品こそ惡けれ、先は可也にも御間のかけぬ事にはなりぬ、かゝりしまゝに、友四郎卒と公〇上杉治憲御呼立參らせ、しか〳〵の間違あり、差懸り止事なければ、是々の品を組合てと言上せしに、其菓子組立書をつら〳〵見給ひて、扨も〳〵其人共のする事は各別のもの也、前に差圖せし菓子組にくらべては、又雲泥懸隔に能なりと、ひたすらに譽給ひし程に、夫々ゟ不調法を詫たれ共、御叱にも及ばで濟し、

〔雅言俗語翌檜 末〕餻

公任餅　珠光餅　椿餅　柚餅　外郎餅　醒井　毬餅　鶉餅　胡麻餅　山椒餅　杼餅　寒燒餅 京丸山端の寮などより製し出す、世に丸山かるやきと稱す、 琥珀餅　紅梅あられ

〔一話一言 一〕桔梗屋菓子銘

天和三癸亥年十二月十九日、桔梗屋菓子銘、

京御菓子司本町一丁目北頬　桔梗屋河內大掾〇中略

御茶ぐはし丸。〇。むしもの。〇。類

一梅花餅　一うす雪餅　一椿餅　一御所御門さ餅
一おらんだもち　一あこや餅　一御所あん餅　一うづらもち
一うづらやき　一鹽がま餅　一霜ふり餅　一なすびもち
一白なすび餅　一なんきん餅　一山吹餅　一ききやうもち
一さくらもち　一西王母餅　一かせん餅　一色紙もち
一つまみ羊羹　一花羊羹　一枝柿もち　一みつかん餅
一淺ぢもち　一女郎花もち　一品川もち　一時雨もち
一小倉もち　一みそめ餅　一白ぎく餅　一もろこし餅

一あんこかし　一鳥丸餅　一ごまもち　一きんとん餅
一この手がしは　一玉子餅　一かうばい餅　一撫子もち
一玉の井餅　一いかう餅　一爪かくし　一金玉もち
一ありま餅　一和國もち　一富士霞　一糸すゝき
一和歌のもと　一定家もち　一東山餅　一ね覺もち
一村雨もち　一遠州もち

御茶ぐはし御。月。むし。物類

一明ぼの餅　一九重もち　一花車もち　一さゞれ餅
一澤部もち　一龍田もち　一山路もち　一薄紅葉
一いせ櫻　一かよふもち　一朝日山餅　一牛房餅
一墨ながし　一吉野もち　一なんばん餅　一新南蠻餅
一玉すだれ　一墨形　一あやめもち　一藤の花餅
一おぼろ餅　一錦餅　一白藤もち　一みはなもち
一藤ばかま　一横雲餅　一御所山椒餅　一ふわもち
一くじら餅　一綠まき餅　一よねの花　一千鳥もち
一さらしな餅　一千代ね餅　一幾夜もち　一瀧波もち
一さゞれ石餅　一まされ餅　一雪もち　一御所雪餅
一やうせい餅　一夕なみ餅　一雲月もち　一浮船もち

右御菓子物京都御所方へ上ゲ申候、

〔一話一言〕二十六本町紅谷志津摩家菓子譜

蒸菓子類

品名	數量	代
一琥珀餅	十ニ付	代七匁五分
一（紅白）千年飴	同	代五匁
一紅伊勢櫻	同	代五匁
一水鳥玉餅		代貳匁五分
一朝日餅		代
一養生餅	壹斤	代七匁
一輕羹	壹箱	代六匁
一外口	同	代五匁
一室の梅	十	代壹匁五分
一紅梅餅	壹本ニ付	代三匁五分
一源氏卷	同	代三匁五分
一愛敬卷	同	代三匁五分
一吉野卷	同	代四匁
一黄白浮麩	十	代貳匁
一花橘	同	代三匁五分
一伊賀餅	同	代壹匁
一喜瀨綿	同	代三匁五分
一猩々餅	同	代五匁
一老松	同	代五匁

品名	數量	代
一求肥饅頭	同	代三匁
一宇治の里	同	代三匁五分
一（紅白ニテ）南京櫻		代五匁
一白鳥玉餅		代貳匁
一朝路餅	壹斤	代七匁
一雪餅	壹箱	代六匁
一山椒餅		代五匁
一白紙餅	同	代五匁
一求肥飴	壹斤	代五匁
一割水梅	同	代三匁五分
一木賊餅	同	代三匁
一若菜卷	同	代三匁
一水浮麩	十	代貳匁五分
一秋の山	十	代三匁五分
一（黄白）玉子もち	同	代貳匁
一茶山花	同	代三匁五分
一薯蕷饅頭	同	代（紅六匁 白五匁）
一谷つゝ路	同	代五匁
一友白髮	同	代五匁

品名	単位	代	品名	単位	代
一紅巾頭	同	代六匁	一京鹿子	同	代五匁
一水鹿子	同	代六匁	一朝日饅頭	同	代五匁
一朝日餅	同	代六匁	一山吹饅頭	同	代三匁五分
一曾口餅	同	代三匁五分	一鼈甲餅	同	代貳匁
一葛餅	同	代貳匁	一水仙巻	壹本ニ付	代貳匁五分
一美貝香	十	代六匁	一茶巾餅	同	代五匁
一椿餅	同	代貳匁五分	一寒椿	同	代四匁
一時雨餅	同	代五匁	一水山吹	同	代三匁五分
一薩摩牡丹	同	代三匁五分	一大徳寺巾頭	同	代五匁
一九重巾頭	同	代壹匁	一達摩餅	同	代五匁
一腹太餅	同	代五匁	一梅の雪	同	代壹匁
一松の雪	同	代七匁	一黄見友	同	代七匁
一餡ころ	同	代壹匁	一佐賀饅頭	同	代貳匁
一草饅頭	同	代貳匁	一見飛焼	同	代三匁
一大通焼	同	代貳匁五分	一舟焼	同	代壹匁
一小倉野	同	代五匁	一駿河の里	同	代三匁五分
一常磐木	同	代三匁	一高尾餅	同	代四匁
一求肥牡丹	同	代五匁	一三世の里	同	代貳匁五分
一桔梗餅	同	代五匁	一市後餅	同	代壹匁五分
一櫻羊羹	同	代壹匁	一柚餅	壹斤ニ付	代拾匁

一西玉翁	同	代拾匁
一西瓜香	同	代拾匁
一朝鮮飴	同	代拾匁
一水羊羹	壹箱ニ付	代拾貳匁
一金玉糖	壹斤ニ付	代拾匁
一栗羹	同	代八匁
一晒科羹	同	代六匁
一二月羹	同	代七匁
一煉羊羹	同	代六匁
一白きぬ田卷	十	代五匁
一道妙寺牡丹餅	十	代五匁
一加勢板	同	代拾匁
一琥珀糖	同	代拾匁
一養命糖	同	代七匁
一二色羹	同	代拾匁
一瀧田羹	壹箱ニ付	代拾匁
一命長羹	同	代八匁
一鳴戸羹	同	代八匁
一薯蕷羹		代七匁
一紅きぬ田卷	十	代壹匁
一鷄卵饅頭	十	代五匁
一羊羹	壹箱	代五匁○中略

庚午四月十五日　本町紅谷志津摩

右之通御座候得共、御蒸菓子之儀は、多は出來合は無御座候、○中略尤前日に被仰付候はゞ出來仕候、以上、

〔類聚名物考飲食二〕椿餅　つばいもち　つばきもち俗

雪を出事、難波家記、承元二年十一月八日記云、葉形餅與花橘菓にて雪を土器に入て、甘葛を霰地の瓶子に入、以薄様裹口被副置之、各推與爭取云々、

一松下拾葉書、鞠の庭にて酒ある時に、雪を硯のふたに入て、春の初なんどには取出す事もあり、一鞠場へ可出物之事、あまのりたゝみつばいもち、是は椿の葉につゝくりてのするもち也、云々、胤相云、椿餅の造法は、當時大膳職にてのは、河海抄若菜卷などに出たると少し違有之候歟、凡而造菓

の法、砂糖甘葛の違めより、古法ならず相聞え候、かざり樣分量等習居申候、

椿の葉に木の病とて、葉化して丸く餅の如く腫るゝ物あり、是を椿餅と云、小兒とりて喰ふ、甚味甘し、京にて見たり、思ふに是より習ひて椿餅を製して、その葉に付ると思はる、此事椿のみにあらず、さつきにも躑躅餅とて出來る、葉化して丸く形餅の如し、是も喰ふにその味しぶくあまし

と云、五陪子の形の如し、

鞠の庭に奉る椿餅の事、一舊記ニ云、干飯を粉にして丁子を粉にして、すこしくはへて甘葛にてかためて、椿の葉二枚を合せてつゝみて、上をうすやうの紙を、ほそき壹分計ニきりたるにて、帶にして結びてたるゝ也、公世二位申さるゝは、近衞關白殿より尋られたりしに、作りてまいらせき、それこそやうはあれ、人是をしらずと云、

近代の法、干飯少し煎べし、むかしは砂糖なし、今時は砂糖を入て珍重なるべし、からしもすこし加へてたるもあり、又枝に片はをつけて片葉をば、おほへるもあり、二葉三葉枝につくる事も有、あまづらの代には、氷砂糖をねりて粉をかためむす也、葉につゝむことはむして後なり、

〔三中口傳二〕調膳樣事

葉餅

常不見、但晴時菓子用之、尤可盛椿葉用之、雞冠木葉ヲ用ハ不打任事也、

〔空穗物語國讓中二〕ひめ宮はまだちひさくおはするが、あてにそびやかなる御かたちの、御ぐしたけに、すこしあまりたりかゝる程に、大殿の御方より、ひわりごみきつばいもちゐなど奉り給へり、

〔源氏物語三十四若菜〕宮もゐなをり給て、御物語し給ふ、つぎつぎの殿上人は、すのこにわらうだめして、わざとなく、つばいもちゐなし、かうじやうのものどもさまざまにはこのふた共に、とりませ

柏餅

つゝあるを、わかき人々そばれとりくふ、さるべきかうものばかりして、御かはらけまいる、

〔河海抄十三若菜〕つばゐもちゐなしかうじやうの物ども

椿餅（椿の葉に入たるもちひなりと云云、椿の葉に合て、もちゐのこにあまづらをかけて、つゝみたるものを、鞠の所にて食する也、）

〔東海道名所記三〕猿が馬場　柏餅こゝの名物なり、あづきをつゝみし餅、うらおもて柏葉にて、つつみたる物也、

〔世事百談〕柏餅

端午の日に柏の葉に餅を包みて、互に贈るわざは、江戸のみにて他の國にはきこえぬ風俗にして、しかも又ふるき世よりのならはしにもあらざるにや、ものに見えたることなし、德元が俳諧初學抄に、五月の季に見えず、かゝれば寬永の頃より後のことか、寬文年間のものとおもはるゝ酒餅論といふ册子に、彌生は雛のあそびとて、よもぎの餅や、端午にはちまきのもちや、柏餅水無月はじめの氷餅、嘉祥の餅云々といふことあり、延寶八年の印本不卜作の俳諧向之岡に、柏餅の句あり、

餅なりけふ世人はをみがく王がしは　兼豐

押ならべ兩葉が間やかしはもち　水巴

延寶九年の印本言水作の俳諧、東日記に、

端午の御祝儀として柏木の森多枯れそむ　盲月

井樓の山や梢の四方のかしはもち　兼豐

これらの句によりておもふに、この頃よりあまねく節物となりけんもしるべからず、さて予過ぎし文化のころ、西遊せしをりから、豐前の中津にて、端午の日にあひたりしが、菝葜の葉に餅をつゝみて家ごとにもこしらへ、餅あき人も賣れるを見たり、名をば何といふにか問はざりし、案

櫻餅

ずるに地錦抄に、菝葜は荊の類なり、葉丸く柿の葉のちひさき如くにて、葉中に三の筋あり、冬葉落ちて春出づ、秋あかく實あり、俗にサンキライともサルトリバラとも、いふ非なり、さるとりばらは葉の形、槐の葉のごとく、花色本うこん、花の長さ一尺ばかりにて針大きくありて、各別の物なり、又の名をかめいばらともいふなり、近ごろ武州秩父の山中へまかりしに、農家客ある度に、小麥の粉を水に練り丸くちぎりて、此ばらの葉を兩めんよりあて、柏餅のごとくして、はうろくに燒きてもちとなし、饗應しぬ、葉をとれば餅に三條の紋見えてあいらし、猶しほらしくこしらへなさば、いかにいみじき物ならんとおぼえしまゝに、家の女あるじに、是はこの所の名物にや、此葉を用ふるも子細ありやなど問ひ侍るに、聲高に打ちわらひて、何條事の候はん、是を龜甲餅といふ、此葉をかめいばらと云ふ、葉の形龜の甲に似て、また齡を延ぶる大事の藥にも入るといへば、食して無毒といひ傳ふと答ふ、さればこそいさゝかの人のこと葉も捨てがたしとは、かゝることにや、田舍人のいひすてに殊勝なる事もこそあれと、おもひ出づれば、實にや菝葜は、屠蘇の一味なれば、長壽の緣にもなるべしやといふに併せおもへば、西國の俗のみにはあらぬか、ある冊子に、大隅の片里にといひて、五月五日とて、松火あかしくなどゝあるところに、女は柏の葉にて黑米の餅を包みけるは、これなん上がたに、見しまこもの粽のかはりなるべきとあるなど見えたるにても、江戶のみのことゝも、思ひがたく、もとより木の葉はすべてかしはといふこと、いにしへの詞なれば、いづれの木の葉にもあれ、餅つゝみたらんは、かしは餅ととなへんも難なかるべし、

〔江戶名物詩初編〕龜屋柏葉餅 外神田旅籠町御成道

寶生門外暖簾龜、萬歲千秋柏葉窠、形小色白何足賞、喰來第一味嘗宜、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕近年隅田川長命寺の內にて、櫻の葉を貯へ置て、櫻餅とて、柏餅のやうに葛粉にて

作る、はじめは粳米にて製りしが、やがてかくかへたり、

〔江戸名物詩初編〕長命寺櫻餅向島

轍高長命寺邊家、下戸爭買三月頃、此節業平吾妻遊、不吟都鳥吟櫻餅、

笹餅
卵餅

〔本朝食鑑二穀〕餅

附錄(中略)○粳米粉餅(中略)有志牟古、佐佐餅之名、志牟古者、如花樣、如蝶形、如芋形、而無數也、(中略)有以生艾汁而染者、其色香可愛之、

〔和漢三才圖會百五造釀〕餅

一種形作笹葉者名笹餅、如鳥卵者名卵餅、皆褁餡、或以梔子汁染黃色、以紅花汁蘇芳汁染紅色、近頃作數品形色、

〔料理物語菓子〕さゝ餅　うるの米上白にして、よくこにはたき、三段にこをとる也、一番はざつとはたき、先ふるひ、そのこはのけ申候、二番めによくはたき、こまかにふるひ候、扱水にてこね、ちいさく玉にして、なべに入にる、ふきあがりて、又しづむまでゆで候、あげ候て、うすにてよくつきて、色々にちぎる、黃にはくちなし、青はゑもぎの汁入よし、青大豆のこ口傳在之、柚の葉、

珠光餅

〔書言字考節用集六服食〕珠光餅シユクワウモチ今世茶會所用、蓋珠光南都稱名寺僧也、嗜茶式、立花善畫、東山殿有恩遇、使之還俗、住洛醒井邊云々、

アコヤ餅

〔類聚名物考飲食二〕あこや餅

利久翁百會の茶の菓子に出せり、今云いたゞきといふ物、伊勢の國にては、今もあこや餅といふよし、黒露いへり、今案に、あこや貝に似たればいふにや、

ムサウ餅

〔下養狂歌集下〕一そのころ世に大坂やきのむさうもちといふくわしはやりければ、ある人それをふるまひてこれにうたよめと有ければ、

名にしおもふ大坂焼のむさうもち人にしひられて喰よしもがな

焼餅
鶉餅
大福餅

〔本朝食鑑二穀〕餅

牛房餅
杉原餅
枸杞餅
五加餅
御所樣餅

附錄〇中略粳米粉餅(中略)有燒餅者、以煮赤豆泥爲餡、平圓而褁之、釜上燒之、印花紋樣、此非上饌、民間之賞也、此三餅有以生艾汁而染者、其色香可愛之、

〔人倫訓蒙圖彙六〕燒餅師(やきもちし)　大和大路五條の角にあつてこれをあひす、其外所々にあり、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕祇園物語に、あたりなるやきもちひと申もの、一ツまいるべくもや候云々、老人ひとつとりて、手の内したゝかにおぼえ、よく見れば中にはあづきをつゝみ、上にうすやうほど餅をはりつけたり、是ならば小豆とてこそ賣べけれ、餅と名をつけていつはれる事こそ、けいはくなれ、おあしひとつにかゆる物だに、かゝるいつはり多ければ、まして外の事よろづ輕薄ならぬはなし云々有て、下文に、鶉やきはうす皮の十字のたぐひならん、あまりにけいはくなるによりて、翁の泪ながし感ぜられ候も理りなりといへり、鷹筑波集、音たかきよくにやふけるうづら餅、洛陽集、二口屋御狩ぞいそぐ鶉餅、かゝる句もあれば、よき菓子屋にも作れりとみゆ、〇中略さて件の鶉燒とは、その鳥の丸くふくらかなれば准へて名づけたる歟、後世はらぶとゝいふ餅是なり、皮うすくして、餡は赤小豆に鹽の入て、砂糖けなく、唯大に作りたるものなり、大ふく餅ともいふ、後其形を小く作り、餡もこし粉に砂糖を加へたるを、専ら大福餅と呼、はらぶと餅は近頃迄もありしが今は絶たり、

〔料理物語菓子〕牛房餅　ごばうをよくゆにしてたゝき、すりばちにてすりをき、さてもち米六分、うる四分のこにさたうをくはへ、牛房と一つにすりあはせ候、沙糖過候へばしろくなり申候、さてよきころに丸め、ゆにをしてごまの油にてあげ申候、その後さたうをせんじ、そのなかへいれ、に申て出し候、ごばうさたうのかげんにまるめ候時の口傳在之〇中略

杉原もちは　めぐりともいふ、杉原をこまかにむしり、山のいもの葉をゆでゝ、すぢくきをとり、扨餅米六、うる四分のこをこね、ゆにして三色一度によくつきあはせ候、是は六月土用に、大臣の參物にても小臣もよし、

枸杞餅　くこをゆで、よく〳〵つき、そのしるをしぼりとりて、もちうる四六のこをこね、ゆにしてよくつき申候、又直にも入申候也、

五加(うこぎ)餅も　くこ同前なり、〇中略

御所様餅　南部殿傳、うるの米四分、もち六分、よくこにして、山のいもをおろしこね候て、ちいさくひらめにとり、みそ汁にてよくに候て、餅ばかりもり、沙糖をせんじかけ出し候也、さたう一升に水四分入せんじよし、

雪餅

〔料理物語菓子〕雪餅は　うるの米一升、もち三合をよくこにして、水にてにてしめし、せいろうに布をしき、米のこをふるひ入て、よくむし候間へ、串柿、栗かやなども入候、黃にいたし候は、くちなしの汁にてこをしめし候、〇中略

近衞様雪餅　白朮二兩　茯苓一兩　山藥二兩　蓮肉二兩　よくいにん二兩　右よくこにして、うるの米四分、もち六分の粉に合すり、さたう八兩、右何もよくかきあはせ、つねのごとく布をしき、むし候てきり出し候也、無比類也、

鹿子餅

〔寛天見聞記〕寛政の末まで此所〇人形町に、あらし音八と云役者の家にて、鹿子餅を賣ける、見世先に四尺ばかりの坊主小僧の人形、袖なし羽織を著し、茶臺の上へ竹の皮包を持たるを立置たり、餅買人の來る時、此人形おのれと持出るせんまいからくり有し也、

キントン

〔貞丈雜記六飮食〕一きんとんと云は、栗の粉にてちいさく團子の樣にして其中へ沙糖を入たる物也、條々聞書、亥の子の箇條に、御なりきりとて、きんとんの樣なるもち參候とあり、亥の子の餅、昔は碁石の如くする也、其丸みの大さきんとんほどあるなり、酌幷記の一本に云、人の前にてきんとんくふこと、れうじにくへば、巾なる砂糖出て、顏へかゝる物なり、其用心してくふべき也とあり、

きんとんは、栗の餅の粉にて作る、色黃なるゆへに金團と云也、又すいとんとも云、夏は水にひたすゆへなり、

算木餅

〔類聚名物考飮食二〕きんとん　きんとう

考ふるに、是は江家次第に餛飩、今の世にもこんとんといふ物なるべし、混渾とかけり、鳥の卵の如くにてあれば、日本紀の神代紀の卷の初に、まろがれたる事、鳥の玉子の如しと有によりて、名付しなるべし、きんとんは、その意あきらかならず、今のこんとんは、うきふ餅の如きあんを入たる丸き餅を、味噌汁にて煮たる物也、今京都邊にてきんとんとも、きんとうとも云餅あり、江戸のあん餅の事也、

〔菓子話船橋〕紫きんとん

是も求肥を切りて、中の種にして、上餡にて餡ころの樣にくるみ、其上へ又上餡を裏漉にして、そぼろにかけるなり、紅餡白餡色々あり、何れも右の通り同じ製し方なり、

〔鹿苑日錄〕慶長八年五月十三、未明に赴尊勝院、○中略朝之會席、○中略菓子金飩、茶請算、

〔槐記續編〕享保十六年十一月廿二日、御茶、○中略御會席、○中略御菓子大德寺キントン、アタヽメテ、コフタケムキクリ、

〔書言字考節用集六飮食〕算木餅サンギモチ

〔嬉遊笑覽十上飮食〕算木餅、鹽尻に伊勢宇治邊は年禮の客來れば、先折敷にさんぎちやかとて、二寸ばかり割たる木二三枚、ばらにて結びたるを置、田作かうじなどをまじへ、これを年始の饗とし、次に芋がしら三ツ椀に入て寶珠といふ、これをするわたし、小紙一帖を以て引出物とす、家の貧富によりて紙の大小多少ありといへり、○註略さんぎちやかとは、算木茶果なるべし、伊勢ばかりの風俗にはあらぬにや、花摘集、元祿三年七月十七日、算木餅を文字にかさぬる灯呂哉、東順是は其角が父の發句なり、灯籠の組子をいふなり、もと茶果も漢土に其製あり、祝允明猥談、江西俗、儉果楪作數格唯中一味、或果或菜可食、餘悉充以彫木、謂之子孫果合、めづらしきやうなれど、今正月の蓬萊などの果子ども、食ふ者なきやうになりしは、算木餅もおなじかるべし、

金龍山餅

〔江戸名物詩初編〕金龍山餅浅草寺境内

金龍山畔金龍餅、餅白餡甘黃粉新、日々觀音參詣客、掛腰頻食幾多人、

加増餅

〔江戸名物詩初編〕萬文加增餅赤坂御門内

賣初一種加增餅、新製品多客自喧、赤坂町々幾千戸、流行唯是萬文家、

求肥

〔書言字考節用集六服食〕牛脾餹（ギウヒアメ）俗作求肥、蓋牛脾支那祭祀所用者、今製擬焉、

〔秇苑日涉九〕饗糖吹糖纏糖

今人糯粉糖淪、餅劑成餅者曰牛皮、當是屈大均所謂牛皮糖、

〔和漢三才圖會百五造釀〕求肥糖（ぎうひたう）牛脾餅

按牛脾羊肝共華人所賞美者、本朝嘗不食畜肉、忌之換求肥字矣、造法葛粉蕨粉各一升玉沙糖一斤拌匀用糯米二升漬水磨之爲濃泔、投三味末、以文火煎之、以木篦徐煉半日許、成七分時入濕飴半斤再煉爲半分、卽成、撒麪於板盤攤之、待冷三日許、切如墨形而糝麪磁器、最爲上品、軟甘美、

又法用糯粉一升玉沙糖一斤用水六升煎去埃煉糯粉、凡成六分時、入濕飴二斤半再煉之成、其餘如前法、是乃中品也、雖甘美稍硬、

〔本朝世事談綺一飲食〕丸屋求肥

寛永の頃、上使出雲の大守、京都にて求肥飴を召れ、江戸へ御歸府あつて、此菓子を尋させられしに、そのころいまだ江戸に求肥を製する者なし、それゆへ京都におゐて、求肥飴を丹煉したるものをめさるに、中島淨雲といふ者、江戸へ來て製し上る、よつて其頃は扶持方四季施等を拜領す、今神田鍛冶町丸屋播磨其裔なり、是江戸にて、求肥を造るはじめ也、よつて求肥屋と云、

〔江戸總鹿子新增大全七〕江府名物幷近國近在土產

丸屋求肥　神田かぢ町壹丁め　丸屋播磨

饅頭

寛永のころ中島淨雲と云人、京都ゟ來り、はじめて求肥飴を弘む、江戸にて求肥飴の根元とす、此故に今も求肥屋とよぶ、〇中略

求肥飴一流無類　　横山町三丁め　寶來や伊織

〔下學集中飲食〕饅頭（マンヂウ）

〔饅頭屋本節用集末食物〕饅頭（マンヂウ）

〔大上﨟御名之事〕女房ことは

一まんぢう　まん。

〔倭訓栞中編二十四〕まんぢう　饅頭の音なり、頭をちうとよむは、火頭をこぢう、塔頭をたつちうといふが如し、ぢう反づなり、職人歌合に、砂糖饅頭さいまんぢうと見えたり、さいは菜なるべし、唐饅頭あり、賀饅頭あり、又饅頭皮兒とも見えたり、米まんぢうあり、葛まんぢうあり、

〔隨意錄六〕饅頭名義未審、〇中略我方呼頭爲柔、頭未有柔音、蓋吳音之訛耳、

〔梅園日記二〕饅頭

事物紀原に、蜀の諸葛亮が孟獲を征し、時に、蠻神を祭らんとするに、蠻俗は人の頭を以て祭るならはしなりといふものありしかど、もちひずして羊と豕との肉を、麵に包みて人の頭にかたどりて祭れりとぞ、それより饅頭ははじまりけるよしをいへり、同話錄にも此說あり、七修類藁には、もと蠻頭なるを饅頭と訛れりとすと、委しく萩苑日涉に記せり、按するに、此事又誠齋雜記、演義三國志、古今事物考などにも出て、誰もしれる故事なり、されども誤なり、いかにとなれば、初學記に、盧諶祭法曰、春祠用曼頭、餳餠、髓餠、牢丸、荀子四時列饌傳曰、春祠有曼頭餠、以上初學記と、あるを見るに、三國の時蠻神を祭らんとて、造りそめたるものを、さしつぎの晉の祭に、盧諶は晉人なり、晉書に傳あり、そなへん事はあるまじくおもはる、又按に漢の劉熙が釋名に、餡銜也、銜炙細密之肉、和以薑椒鹽

鼓、已乃以肉餡裹其表而炙之也と見えたり、是つゝむに肉と麵とかはり、熟せしむるに炙と蒸とのたがひはあれども、其製はまたく饅頭なり、されば此もの、諸葛氏より前にある事も亦明なり、蠻神を祭るに始らざれば、人の頭にかたどりて、饅頭と名づけたりといひしも、ひがことなること論なし、今名義を考ふるに、曼は冒を覆ふ義ならん、明の趙宧光が說文長箋に、饅幕也、曼有覆義、故从曼とあり、頭は宴會などの時、最初に出せる物の名にや、麵類を最初に出せる證は、宋の王闢之が澠水燕談錄云、士大夫筵饌、率以餢飳、或在水飯之前、予近預河中府蒲左丞會、初坐、卽食罷生餢飳、予驚問之、蒲笑曰、世謂餢飳爲頭食、宜爲群品之先、可知矣、意其唐末五代亂離之際、失其次序、また明の胡侍が眞珠船に、今人宴終必薦粉羹、其來頗遠、遯齋閒覽云、太祖內宴先令進粉、故名頭食、後人宴終方薦此味、蓋失其次耳、これ麵を頭食といへり、淸の王棠が知新錄に、近世點心亦名曰頭腦とあるも、麪類よりうつれるにや、或人云、上に引る初學記の文に據れば、饅頭は專ら祭にのみ用ひて、宴席の食物ならねば、頭食の類とはいふまじくや、答ていはく、藝文類聚の束晳が餅賦に、若夫三春之初、陰陽交際、寒氣既濟、溫不至熱、于時享宴則曼頭宜設とあるにて、宴席にも用ひたるを知べし、

附識す、知不足齋本游宧紀聞に、黃長睿云、饅頭當用槾字、見束晳餅賦とあり、盧文弨が跋に、此語を引て、今攷束賦中自作曼字、卽字書中亦無槾と云り、按ずるに、廣韻上平聲二十六桓部槾字の注に、饅頭餅也とあり、其下に饅字の注に俗とあり、槾は正字、饅は俗字なり、

〔事物紀原九酒醴飲食〕饅頭

小說云、昔諸葛武侯之征孟獲也、人曰蠻地多邪術、須禱於神、假陰兵一以助之、然蠻俗必殺人以其首祭之、神則嚮之、爲出兵也、武侯不從、因雜用羊豕之肉以包之、以麪像人頭以祠、神亦嚮焉、而爲出兵、後人由此爲饅頭、至晉饅諶祭法、春祠用饅頭、始列於祭祀之品、而束晳餅賦亦有其說、則饅頭疑自武侯始也、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕饅頭も職人盡に、てうさいの詞に、さたう饅頭さいまんぢうと有り、又饅頭賣が歌

に、賣つくすたいたう餅やまんぢうの聲ほのかなる夕月夜哉と、饅頭二度出たり、おもふに調菜のかたは、むねと菜饅頭を作る料理果子にて、常の饅頭とは異なるべし、食物本草、餛飩の製やうをいひたるをみるに、菜饅頭のやうなり、東鑑に十字とあるものは饅頭なり、晉書、何曾、性奢豪、務在華侈云々、蒸餅上不坼作十字不食、これを奢れる故事にいへり、こゝには菜曜に餅の皮をむくともいへり、今おぼろまんぢうといふは、上の皮をむきたるなり、是等は物の數ならず、えもいはれぬ美食、費を顧みざるもの枚擧しがたし、是を何とかいはむ、十字は蒸て坼たるをいふ、職人盡の繪に、饅頭の頭に朱點あり、是もと點にはあらじ、十字なるべし、高野山の或院に宿りしが、饅頭の頭に、紅にて印をおしたるを出せり、是も其遺風か、萩原隨筆に、智恩院の御忌法事に、衆僧へ引饅頭面に紅粉を點する、これ十字引の遺風なりと云と有り、坼たる狀を畫るもいとおかしきわざなり、昔し饅頭は賞翫したる物なり、貞順條々聞書に、折の内にていち上りたるは、まんぢうの折にて候と有にても知るべし、堀河百首題狂歌、松まんぢうのかざりにさせる枝みれば遠きあこやの松は物かは、あこやは、今いふしんこ團子の小きなり、古畫に饅頭屋の體をかきたるに、手桶に草木の枝をさして、看板のやうにあるは、かいしきに用る故なり、食物は何によらず、むかしはみな然り、重箱などには四隅にいだしたり、

〔貞丈雜記　六飲食〕一十。字。と云は餅のこと也、東鑑に賜十字、又供十字、又食十字などゝあるは、何も餅の異名也、昔晉朝に何曾と云人、字は穎孝と云、此人親に孝行にて行儀正しき人なりしが、奢侈者にて衣服諸道具飲食、皆花麗を盡せり、蒸餅を食するに、蒸餅の上に坼て、十字を作ざれば、食ざりしと也、此故事を以て、餅を十字と云也、坼て十字を作とは餅の上に小刀めを十文字に入て、くひよき樣にしたゝめたるをいふ也、右何曾がことは晉書第十三卷めにみえたり、蒙求にもみえたり、

〔晉書　三十三何曾傳〕性奢豪、務在華侈、帷帳車服窮極綺麗厨膳滋味過於王者、毎燕見不食太官所設、帝輒

命取其食、蒸餅上不拆作十字不食、食日萬錢猶曰無下箸處、人以小紙爲書者、勅記室勿報、劉毅等數劾奏曾侈忲無度、帝以其重臣一無所問、

〔瓦礫雜考下〕まんぢう

本草蒸餅の附方には、饅頭餅とも書り、蒸餅とおなじ物なれども、中に餡を入るゝを饅頭といふ、餡はもと獸肉また蔬菜などをいるゝもの也、こゝには肉を用ひしことは聞えざれども、菜をば包みたることはありと見えて、七十一番職人盡に、さたうまんぢうさいまんぢうといふことあり、さたうまんぢうはよの常の饅頭なるべし、〇中略饅頭のもとの形を考ふるに、かの職人盡の繪に書たるは、今の腰だかまんぢうに似たり、そも圓く作りたるものなるべけれど、蒸籠に入て蒸す故に、下は平になる理なり、これを形圓からむとおもふは、墳を土饅頭といひ、苘麻の實を檾饅頭、薜荔の實を木饅頭といへるをもてなり、

〔七十一番歌合〕五十七番　右　てうさい〇一歌略

いかにせむこしきにむせる饅頭の思ひふくれて人の戀しき

〔名菓秘錄初編〕目錄

一吉野饅頭　一旭饅頭　一中華饅頭　一朧饅頭　一腰高饅頭　一薯蕷饅頭

一水蟾饅頭　一山吹饅頭　一葛饅頭

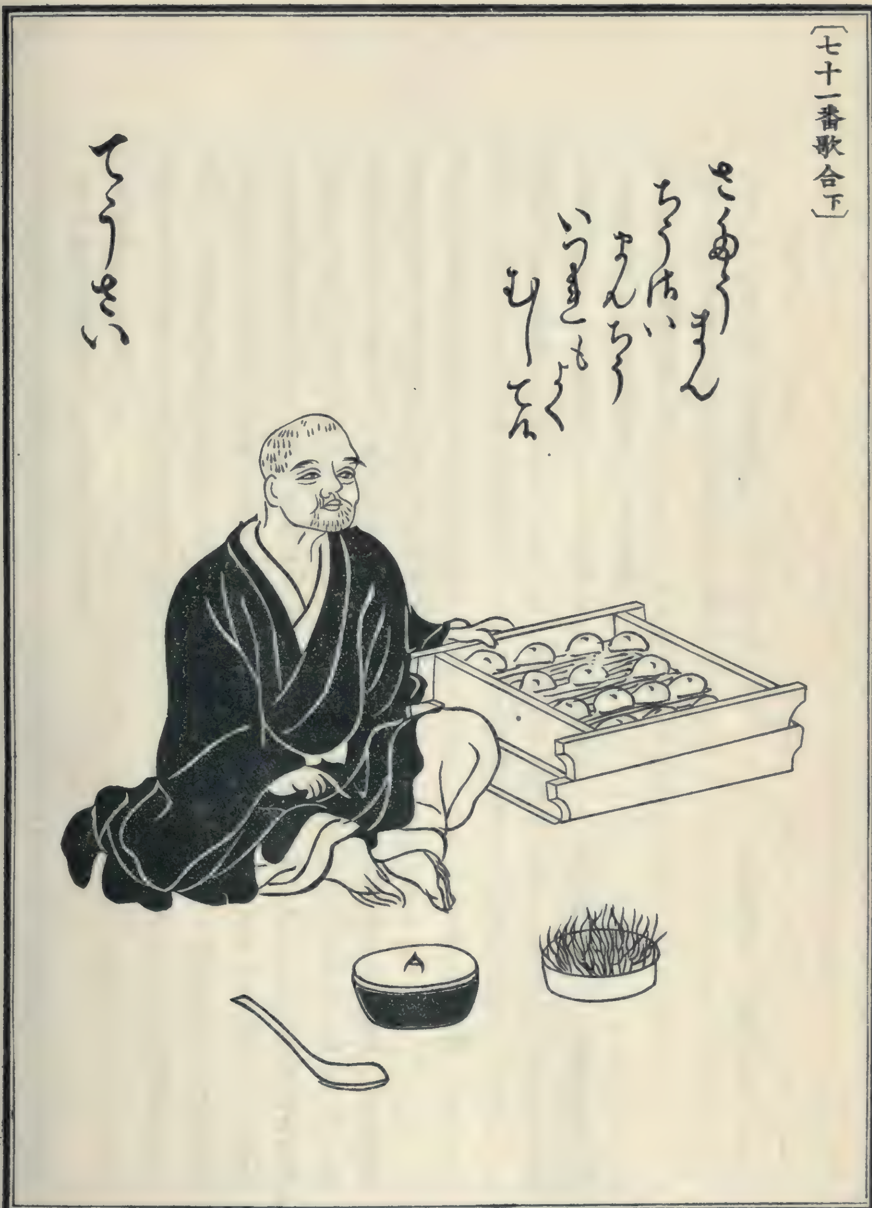
〔一話一言一〕桔梗屋菓子銘

天和三癸亥年十二月十九日、桔梗屋菓子銘、

京御菓子司本町一丁目北頬　桔梗屋河内大掾〇中略

御所まんぢう品々

七十一番歌合下



一唐まんぢう　一さがのまんぢう　一おぼろまんぢう　一氷まんぢう
一ちごまんぢう

〔醒睡笑七舞〕饅頭を菓子に出してあれば、これは小豆ばかり入れて位高し、我等ごとき者のたまはるは、ありがたきとていたゞく、又砂糖饅頭は近來の出來物、なにの系圖もなし、よのつねの者はうまさのまゝ、奔走に思ふといひてくすみたり、其方はなにとしてそのわかちをば立てられたるぞ、かくれもない滿仲の舞に、貞純の親王の御子をば六孫王と申し、六孫王の御子をば、たゞのまんじゆうと申し奉ると、

〔守貞漫稿十八雜服〕嘉永二年印行、古風ト流布トヲ相撲番附ニ擬スル、其流布ノ方大關以下左ノ如シ、
〇中略　蕎麥饅頭ソバハ非カ、饅頭ノ皮ヲ薯蕷ヲ以テ製ス、故ニ京坂ニハジヤウヨ饅頭ト云、

〔守貞漫稿後集食類一〕饅頭
今ノ饅頭、表ハ小麥粉ヲ皮トシ中ニ小豆餡ヲ納ル、小豆ハ皮ヲ去リ砂糖ヲ加フ、砂糖ニ白黑ノ二品アリ、白ヲ白餡ト云ヒ、黑ヲクロアント云フ、〇中略
昔ハ諸國トモニ菜饅頭廢シ、其後ハ鹽饅頭ト云テ、小豆餡ニ鹽ヲ加ヘタリ、小豆モ皮ヲ去ザル者多シ、今モ江戸ノ江戸橋等ニ賣レ之店アリ、鄙人食レ之ノミ、近世ハ鄙トイヘドモ皆專ラ砂糖饅頭也、文化以來漸々如レ此也、〇中略
蕎麥饅頭ハ、江戸近年ノ製ナルベシ、ソバ粉ヲ以テ皮トシ、舶來霜糖ヲ以テ小豆餡ヲ製シ精製也、形小ニテ貴價也、〇圖略
薯蕷饅頭、ジヤウヨマンヂウト云、京坂近年ノ製ナルベシ、餡同前上製也、山ノイモヲ以テ皮トス、以上二品ハ茶客專用スル所ナレドモ、奢侈ノ時ナル故ニ凡ノ時ニモ食レ之、
朧饅頭、始メ製スル時皮ニ厚クシ、蒸テ後薄ク表皮ヲムキサレバ、皮ハダ羅紗ノ如クニナル、是ヲ

オボロ万十ト云フ、江戸ニハ製レ之コト甚ダ稀也、

〔時慶卿記〕慶長八年六月十七日、松木上臈鮎卅三、茶酒瓶口口遣候禮ニ、又此方へ薄皮饅二百被レ贈候、

〔菓子話船橋〕吉野饅頭

皮は薄くとも厚くもなるなり、ほどよく平めになして、小麥のとり粉にてあつかひ、上餡を包み、又八重成餡胡麻餡等を包み、簀の上へとるなり、

〔續百一錄〕元文四年四月十三日、九日御近習御一統御獻上之御菓子幷折臺、廿八割御一方樣之分壹匁六分三厘七毛五宛ニ而、山科家御モヨホシ、

三十匁　大まんぢう貳百、二匁貳分五厘、金紅長水引九わ、三十二匁貳分五厘、杉重一重物下臺共代十三匁六分、

〔毛吹草〕三山城　饅頭　大和　饅頭

〔雍州府志〕六土產饅頭　古建仁寺、第二世龍山禪師入レ宋、于レ時中華人林和靖末裔林淨因執二弟子禮一、斯人於二中華一製二造饅頭一、元順宗至正元年、龍山歸二本朝一日、林淨因相從來、在二本朝一改二氏鹽瀨一、始住二南都一製レ之、其形狀片團、是稱二奈良饅頭一、是本朝饅頭之始也、於二中華一始自二諸葛孔明一、曾鹽瀨淨因有二數子一、其內一人爲レ僧從二龍山一、則建仁寺中兩足院祖無等以倫是也、故到レ今鹽瀨一家悉爲二兩足院之檀越一、以倫弟某於二北京一造レ之、今烏丸鹽瀨之祖也、一說淨因晚年歸二中華一云、又一條虎屋饅頭祖三官亦中華投化人也、如今製レ之家所々有レ之、松屋、鑰屋、二口屋、寶來屋等、互爭競造二饅頭一、外皮貴二精白一、內杏(アン)重二甘美一、凡饅頭幷餅、納二砂糖幷赤小豆粉於其內一、蒸而食レ之、其所二包裹一之物如二杏之仁一、故稱二杏一、或作レ餡、此外羊羹月羹外郎餅高麗仙秋類、亦此等家之製造也、

〔和漢三才圖會〕百五造釀　饅頭(まんぢう)　饂飩、胡餅、十字見二于東鑑一、萬壽知字、○中略

饅頭者洛建仁寺第二世僧龍山禪師入宋、光明帝曆應四年歸朝、元順宗皇帝至正元年也、有林淨因者、在彼地爲友、因同入朝止住南都二條、以造饅頭爲業、改林氏號鹽瀨、此饅頭之始也、今造法用醴酒溲麪、裹餡盛焙籠、煖則肥脹再蒸之成、其醴糯一升煮飯、別麹二合用水一升五合洗去米用花汁、盛桶投飯於中一宿成、去精用汁溲麪、

唐僧用黑胡麻熬研塗饅頭、黃檗派羹饅麪佛事用之、

〔渡邊幸庵對話〕一饅頭屋の鹽瀨は、元來菊屋と云もの也、昔は饅頭の煉汁は、小麥の甘酒にて製せし也、或時鹽瀨が家來、餘の菓子に蒸中餅米を、夜る取違て甘酒に作りけるを、無是非夫にて饅頭をしければ、色白く風味能出來はやり、是を外にても見習、後には方々にても、餅米の甘酒にしける、其後鹽瀨が家來砂糖に鹽を加へてしたてけるに、風味すぐれて鹽瀨が饅頭とて、はやり出て今に斷絶なし、右龜忽に入ける鹽の分量を覺て、每度加へける、此鹽かげんを秘して、世に知らせずと語りける、

〔守貞漫稿後集食類一〕饅頭

今世世人口碑ニ傳フ所、饅頭ノ始メハ林和靖ノ裔林淨因ト云モノ、○中略南都ニ住シ、姓ヲ鹽瀨ト改メ、饅頭ヲ製シ賣ル、是皇國饅頭ノ始メ也、延寶中食類ニ名アル物ヲ云ル書ニ、鹽瀨ノ饅頭ヲ載タリ、又元祿江戶名物ニモ、茅場町鹽瀨山城守饅頭トアリ、是實ニ林氏ノ裔歟未詳、今世江戶靈岸島ニ鹽瀨山城ノ大掾藤原忠次ト云アリ林氏鹽瀨云々ト暖簾ニ記セリ、一家二姓ニ似タリ、又同ノレンニ大日本第一本御饅頭家ト題セリ、然レドモ今世ハ當戶ノ制ヲ賞セズ、却テ他戶諸店ニ名アル者多シ、○中略

京師是ニ名アル者未聞之、追書スベシ、

大坂ハ高麗橋通三丁目虎屋大和大掾藤原伊織ナル者、諸國ニ名アリテ頗ル巨店也、饅頭出島白

ザタウ製一ツ價五錢也、虎屋饅頭ト稱シ、大坂モ諸所此店アリト雖ドモ、虎屋製ニ非レバ客ニ饗シ、或ハ贈物等ニハ他製ヲ用フルコトヲ耻ズル也、

文政中、城西大手筋ト云處ニ、此店ヲ開キ東雲堂ト號シ、饅頭大ニテ價十文精製也、是ハ大手マンヂウト稱シ、人ニモ贈リ客ニモ呈シ行レシガ、虎屋ノ盛ナルニ及バズ、天保末ニ亡ブ、菓子モ製セシ也、

又江戸ハ何レノ菓子屋ニモ專ラ饅頭ヲ製ス、大坂ハ虎屋ノミ菓子ト饅頭ヲ賣ル、其他ハ專ラ菓子屋ト饅頭屋ハ別戸ニ賣ルコトヽス、其製ハ專ラ三錢也、往々二錢ノ物モアリ、トモニ黑餡也、又上巳ノ節ハ一文饅頭ヲ賣ル店アリ、

因云、虎屋饅頭切手ト云手劵ハ、饅頭十ヲ一紙トス、百員ヲ贈ルニハ切手十枚ヲ以テス、江戸ハ定數無之、數ノ外ハ印行シ、饅頭ノ數等ハ筆ニテ書加ル也、多クハ饅頭切手ヲ用ヒズ、菓子切手也、大坂モ虎屋ノ外ハ切手アル店ハ無之、

又京坂ハ饅頭ヲ竹皮ニ包ム、江戸ハ紙袋ニ納ル、音物ニモ京坂折詰稀トス、江戸ハ折詰多シ、

江戸饅頭店數戶アリトイヘドモ、各大概四文ヲ常トス、

〔江戸總鹿子〕六饅頭屋

かやば町　鹽瀬山城守

日本橋南一丁目　同

ふきや町　ゑびすや

淺草駒形　ほていや

同所　ゑびすや

〔江戸總鹿子新增大全〕七江府名物幷近國近在土產

鹽瀨饅頭　日本第一饅頭の根元　日本橋通壹丁め鹽瀨山城○中略
鳥飼饅頭　本町壹丁目　鳥飼和泉
東武市中の製にては、此家を最上とす、
桔梗屋饅頭　本町壹丁目　桔梗や河内
壺屋饅頭　元飯田町　壺や六兵衛
猿屋饅頭　淺草駒かた　子持眞さるや

〔江戸名物詩初編〕鳥飼和泉饅頭本町三丁目
鳥飼和泉無二鳥飼一、饅頭日々注文多、唯歎皮薄餡尤好、荷出蒸籠日幾荷、
　鹽瀨饅頭南傳馬町四丁目
傳馬町頭鹽瀨店、饅頭元祖製尤新、每朝蒸立皮如レ解、爭買世間下戸人、

〔骨董集上編上〕金龍山米饅頭。。。。
或説に江戸の名物米饅頭の根元は、淺草聖天金龍山の麓鶴屋なり、慶安の比、此家の娘におよねといへるあり、此女始てこれを製す、およねがまんぢうといへり、此説うたがはし、左に摸し出す圖のごとく、○圖略延寶の頃までは辻賣なり、米をよねといふ、米まんぢうと云も、米のまんぢうと云義にて、女の名によりてよびたるにはあらざるべし、常のまんぢうは麪(むぎのこ)にてつくれば也、紫の一本天和二年に、聖天町にてよねまんぢうを商ふ、根本は鶴屋といふ菓子屋也、
　根本はふもとの鶴やうみぬらんよねまんぢうはだまごなりけり　道佚
か〻ればはやく天和の比は、居店にて賣たるならん、江戸鹿子貞享四年印本米饅頭屋淺草金龍山ふもと也同所鶴屋とあり、江戸咄先板は故郷路江戸咄と題す、後増補元祿七年の本あり、卷の五に、眞土山云々、爰の山の麓のよねまんぢうは江戸中にかくれなき名物也、云々、ひとゝせはやり小うたに、金龍山で同道しよ、も

どりがひもじかよねまんぢうとうたふたり云々、當時よねまんぢうのおこなはれたるを見るべし、

享保の比の板、江戸八景の輪本に、金龍山聖天に二王門ありて、ひめぢ屋といふ、よねまんぢうの店あり、近き世までも其なごりありしなるべし、○圖略

江戸鹿子、眞土山の條に、坂の登口、又聖天町の門前も左右ともに茶屋なり、此麓屋伊勢屋の饅頭は名物なりとて、よねまんぢうとよぶ云々とあれば、伊勢屋といへるもありしならん、

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一點心の時參樣、○中略まんぢうのくひやう、一取てをしわりて、なからをば殘たるまんぢうの上にをきながらくふべし、さて殘たるをもくひたくばくふべし、くるしからず候、年寄たる人は、丸ながらもくふべし、又も二もくふべし、又作善の時は、僧達はさばの心にて、ちとちぎりて右のさらに取置候、いづれも點心同前に候、○中略又いにしへは椀に、まんぢう四入候樣に覺候、三ならべてわんニ入、ひとつ上に置たると覺候、定て覺違にて可有候、○中略まんぢうのこきり物、二色一色にても不苦候、此こを汁へ可入、但人候はぬも不苦候、若き人などは、入候はぬも能候、年寄はかうのものなどを、さいのやうに、まんぢうにくひそへたるも能候、若人はめゆ〳〵有べからず、○中略

一饅頭はめし椀に入て、しる椀をふたにし候、ふたのしるわんにて、汁を可請、さてこを可入、若人などはしるをすはぬも能候、こをも不入共なり、年寄は入て能候、さてむぎのすはり候時、きうじの人盆を揃て出て、まんぢうをうつし候、其めし椀に麥の汁をうくる也、まんぢうの汁の入たる汁わんをば、配膳の人取也、○中略

一同時の○時一獻饅頭のすはり樣、そへ肴あるべし、くひやう、こを先汁へ入べし、又入候はぬもくるしからず、若人などは何となく入らぬが能候、汁をもすひ候はぬも不苦候、年寄は何としたるもくるしからず、先まんぢうを一取てをしわりて、

なからをば殘のまんぢうのうへに置てくふべし、又殘をもくひたくばくふべし、丸ながらくふもくるしからず候、年寄などは二もくひ候、いにしへはまんぢう出候へば、料紙を引たるとて候、是は殘をつゝみて、懷中せよとの心也、今はさやうの事なし、今も年寄たる人などは、殘をとりて懷へ入られ候、

〔貞順故實聞書條々三〕一饅頭をたべ候時、あんこぼれ候時、右の人さしゆびにて砂糖を押付て受用候が能候、是故實にて候、

〔貞丈雜記六飮食〕一舊記にまんぢうのすさい、むしむぎのすさいなど云ふ事あり、古はまんぢうにても何にてもさいをそへて出したる也、そのさいは醋にひたしたる物ゆへ、さいをすさいといふ也、醋はむねをすかす物故、すさいをそへて出す也、尺素往來に、點心の菜は不要多矣、生蘿蔔(ダイコン)、鷄冠苔(トサカノリ)、冬瓜、藕根(ハスノネ)、蘘荷、酸齏等の内、三種計可設之、菜與點心匹數事は、號元弘樣、當世の物笑也と云々、點心とはまんぢうもち、むしむぎなどの類をすべて云也、そのすさいになる、大こん、とさかのりとうぐは、はすの根、みやうが、ふきなどに醋をかけて出すを云也、菜を點心ほどに多くもりて出すをば、元弘年中の風儀とてわらひ物にしたる也、三種計少出すべしと也、

一又まんぢうの粉切物(コキリ)といふ事あり、ことはまんぢうくふ時汁へ入る紛也、山椒のこ、肉桂の粉こしやうのこなどの類也、からしなども粉なり、きり物とは是も汁へ入るきざみ物也、柚の皮、みかんの皮、しその葉、たでの葉、みやうがの子などの類を、こまかに切りたる物故、きり物と云也、昔はまんぢうに、たれみその汁を添て出したる也、さうめん、むし麥、やうかんの類にも、汁をそゆる也、粉、きり物もあり、又すり物と云も、粉之事、すりてこにするなり、

〔南嶺遺稿四〕本式饅頭といふ事有、幷ニ三麪三羹の事饅頭、索麪、薯麪、まんぢうは汁を添へて喰、薯麪はかけて喰ふ、索麪はつけて喰ふ、羊羹、鼈羹、臚腸羹製は文字の通り也、右をの〳〵喰やうあり、

まんぢう振廻傳有、三人より多くは不成也、客につくと饗利餝出す、つるし柿、赤鰯、つるし柿なくば白豆腐也、鰯なくば梅干也箸にて鰯一口喰、是は麪毒を消すゆへ、其箸にてすぐに柿を喰也、鰯柿に青葉をしく、膳に箸なし、右の汁は吸計なり、是を引とすぐに本膳を出す也、

〔畠山亭御成記〕一永正十五年三月十七日、畠山式部少輔順光亭へ御成、〇足利義稙、中略、

献立〇中略

五獻　まんぢう　御そへ物ひばり

〔大館常興日記〕天文九年十月廿八日、佐方より内々以書狀尋承候、まんぢうの御ひやし汁るの事、常のてんしんのごとく、御ひさげに御ひやしるをつぎ候て參り候哉のよし承之也、仍返札に申候、更さやうに御ひさげにつきて參り候に不及候、常のてんしんのごとくには無御座候、たゞまんぢうに御ひやしるをするそへ申され候までにて候よし申之也、

〔雲萍雜志〕一京にて大佛の餅。饅頭。流行し、こゝかしこにて商ふうちに、四條畷にこの饅頭を鬻げる、近江上味といふものあり、或時店先へ乞食來りて、饅頭を十ばかり賣りて給はれといふに、主人いで來て、非人には商ひせずと云ふ、乞食のいへるは、我等とても同じ人なり、錢をもて買ふに、商ひものをいかで賣らざるか、この理を聞くべしとて言りけれども、主人は聊挨拶もなくて居たりけるが、言ることのあまりにはげしければ、主人みせ先へいでゝ、さらばその譯申し聞すべし、下に居れとて、乞食にむかひ、汝等ごとき乞食に賣らぬといへる、その子細は、乞食となりて、かやうの菓子を食はんとおもふ不所存いはんかたなし、無益なれども耳あればきゝおくべしと、乞食が、ぶらたる手拭取り捨て、我あきなへる饅頭は尋常の製にはあらず、殊に上品に造りて、高貴の方へも奉る菓子なり、左あらば乞食などの分際にて、食ふべき品にはあらざるなり、汝もしわが家の菓子を食ひたく思はゞ、人なみ〳〵のものとなりて後に、求めに來るべし、汝諸人の

煉菓子

あはれみを蒙り、わづかに露命をつなぐ身を以て、錢あればとて、上菓子を食ふことのあるべきや、世をおそれざる不屆の族なり、とく〳〵行くべきなり、須臾も店先を塞ぐべからずと、いたく叱りて追立てければ、かの乞食は頭をかゝへて、何處ともなく逃げ失せぬ、

〔七十一番歌合上〕十八番　左　まむぢう賣

うり盡すたいたう餅やまんぢうの聲ほのか成夕月夜哉

思ひわび千度悔てもまんぢうの殘るべきなを猶つゝむ哉

〔藤村菓子目錄〕煉御菓子目錄

一蒸羊かん	一棹ニ付	代一匁五分	一外良もち	一棹ニ付	代二匁
一杓杞かん	同	代二匁二分五厘	一薯蕷かん	同	代二匁五分
一さらさかん	同	代三匁	一春雨かん	同	代二匁五分
一朝日羹	同	代四匁	一大和錦	同	代五匁
一龞甲かん	同	代三匁	一長命羹	同	代一匁八分
一田子の浦	同	代二匁五分	一千鳥羹	同	代二匁五分
一八重成かん	同	代二匁	一相生羹	同	代二匁五分
一紅李目かん	同	代三匁	一しのゝめ羹	同	代三匁
一名月かん	同	代五匁	一紅羊羹	同	代三匁
一星ようかん	同	代二匁	一山椒餅	同	代一匁五分
一琉球羹	同	代一匁五分	一金玉糖	同	代三匁
一小倉かん	同	代二匁	一わさびかん	同	代二匁五分
一柚もち	同	代三匁五分	一ごまかん	同	代二匁

羊羹

一こはくかん　同　代一匁二分
一煉羊かん　同　代一匁八分
一棹まんぢう　同　代一匁二分
一的紅梅　壹本ニ付　代一匁五分
一くずめん　同　代四匁より
一加津うを　同　代五匁より
一百合羹　同　代二匁
一浪花羹　同　代九分
一紅梅もち　壹本ニ付　代二匁五分
一水仙巻　同　代二匁五分
一くず切　同　代五匁より
一かすていら　壹斤ニ付　代六匁　(中略)
本郷四丁目日影町　藤村屋忠次郎

〔書言字考節用集 六服食〕羊羹(ヤウカン) 本字羊肝、是支那所用祭祀者、今制據此、

〔秋苑日渉 九〕饗糖　吹糖　纏糖　赤豆去皮、餘糖滷煎煉成餅者曰羊肝、金門歲節記、有羊肝餅、未審果是物否、今來甜食之製日巧、名件甚繁、雪花酥、琥珀糖之類不可舉數矣、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕今の羊羹は昔の法に非ず、明人は豆沙糕といふとなり、宋書毛脩之傳、脩之嘗為羊羹、以薦虜尚書云々あるものは、羊肉のあつものなり、菓子の羊羹は羊肝糕なり、求肥もゝと牛皮糖なると同じ、獸を不潔とする故、これらの字を書改めしならめど、羊字をかへざるはいかゞ、又羹は糕と同音なる故、糕といふべきものをも、誤りて羹とかけり、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕羊羹(やうかん) 羊肝餅、俗為羊羹、
按羊羹餅造法、煮赤豆去皮絞水、用粉和麪粉、以沙糖煎汁溲之蒸飯、要色黑者用玉沙糖、或入鍋底炭也、賞味甘美、曰羊羹乎、玉燭寶典有羊肝餅之名、即此類也、裹竹箨(カハ)饋之、如夏月經日者殕(カビ)生、凡小豆易饐、不鮮者不可食、

〔名菓秘錄 初編〕目錄

一本羊羹　一白本羊羹　一三段羊羹　一紅羊羹　一青羊羹　一玉ノ井羊羹
一八重成羹　一胡麻羹　一百合羹　一薯蕷羹　一栗羊羹　一鶯羹

〔一話一言二十六〕本町紅谷志津摩家菓子譜

羊羹類増書

一菊水羹	壹箱ニ付	代拾匁	一日の出羹	同	代拾匁
一琉球羹	同	代六匁	一あられ羹	同	代七匁
一琥珀かん	同	代六匁	一鼈甲羹	同	代七匁
一三豆羹	同	代六匁	一吹寄羹	同	代拾匁
一吉野羹		代拾匁	一蕨羹		代八匁
一梅がへ羹		代八匁	一松がへ羹		代八匁
一水羊羹		代六匁	一大坂羹		代六匁
一枸杞羹		代七匁	一百合羹		代七匁

〆

庚午四月十五日　本町 紅谷志津摩

〔菓子話船橋〕蒸羊羹。。

赤小豆　一升　唐雪白砂糖　八百目　小麦御膳粉　七十目　久助葛　廿匁

多少とも右の割合を以て、砂糖を煮詰めて、其中へ煮あげたる小豆の漉粉を、少しづゝ入れてよく煉りあはせ、火をおろして、分量の小麦の粉葛ともに悶ませにして能く煉りて、蒸籠の中へ布をしいて入れ、上を平にして一時程蒸すなり、若し上の方に泡立つ事あらば、薄き板のやうなる物を拵へ置き、それにてかきおとして、又少し蒸すべし、むしあがりて箱の蓋やうなる物へあげ、

布をとりてさましてから棹に切るなり、〇中略

煉羊羹

白大角豆　四百目　唐三盆砂糖　九百目　白角天　二本半

是も前にしるす如く、分量次第にて、唐三盆を煮詰めて、大角豆の漉粉を追々入れて煉るなり、尤も角天は、其以前より水六合餘入れて煮崩し置き、煉りあがりたる時、水嚢にて鉊の中へ漉し込みて、滿遍なく煉りませ、船へ厚紙にて文庫を拵へて、其中へ流すなり、煉物類一棹と唱ふるは、長さ六寸に幅一寸一船にて、十二棹に切るなり、製して流し入る箱を、菓子屋の通言にて船といふ、今は煉羊羹を製せざる所もなく、常の羊羹は、あれども無きが如く、煉をのみ好み給ふ樣に。は成りたり、文化の初、僕〇菓子司が深川佐賀町に店を開きし頃は、何處にも種類なく、一日に煉羊羹のみ八百棹千棹の商内在りしも、手製の煉羊羹中興權輿の功に寄る物なり、當時に至るまで、日に增し家業繁昌なして、御得意の御蔭を蒙る事、よろこばしからずや、〇中略

金玉糖

唐三盆砂糖　八百五十目　白角天　二本半

是もまづ、砂糖を煎じ詰めて、角天を右の通りに煮崩し置き、砂糖の程よくつまりたる所へ、水嚢にて角天を漉し込みて、よくかきまはして、塗物の器へ流して、さますべし、

〔蜘蛛の糸卷〕菓子の變格

菓子追々奢侈にうつり、寛政の始大久保主水の菓子杜氏のはて、喜太郎といひし者、日本橋の新道の小家の表は格子作りにて、夫婦に丁稚の召仕一人のくらしにて、自ら上菓子少しばかりづつ造りて賣りけるに、煉羊羹といふ物を製しはじめけるに、今のやうにさゝ折といふものもなければ、口に奢る者、重箱を持たせて取りにやるに、けふは賣れ切れたりとて空しく歸る、さらば

あすとて、煉羊羹のために、招きたる客をかへす程の稱美としたるに、今は諸國にもある中に、日光なるは江戸にまされり、僅に六十年の變化、素の侈りし事、菓子に於ても此の如し、

〔守貞漫稿 十八 雜服〕嘉永二年印行、古風ト流布トヲ相撲番附ニ擬スル、其流布ノ方大關以下左ノ如シ、

略○中 煉羊羹 略○中 古風方ニ曰 略○中 蒸羊羹 煉羊羹ヨリハ下品也、價凡半也、

〔守貞漫稿 後集 食類 一〕羊羹

羊羹ノ古製小豆一升砂糖准之、小麥粉五勺、鍋墨少々加ヘユルク煉リ合セ、蒸籠ニ掛ケ、サマシテ後ニ細長ク四角ニ切ル、色黑シ云々、古製ハ此ゴトク甚粗製也、今製ノ蒸羊羹ノ類ニテ、古ノ砂糖羊羹也、略○中

今製煉羊羹赤小豆一升ヲ煮テ、アクヲ取リ去ルコト三四回、其後皮ヲ去リ漉粉トナシ、唐雪白砂糖七百目、是モ煮テアクヲ去リ、乾天二本半ヲ煮テ漉之、煮詰製スヲ煉羊羹ト云、同粗製ノモノ同製、唯白砂糖三百目ヲ用フ、江戸ニテ近年是亦行レ號テ浪華羹ト云、蓋彼地ニ始メ製スニ非ズ、唯猥リニ號之ノミ、右ノ煉羊羹浪華羹トモニ、赤小豆ヲ專トスレドモ、或ハ白大角豆或ハ八重成ヲ以テ製スモアリ、八重成ハ大坂ニ無之歟、又蒸羊羹モ行ル、煉蒸及ビ浪華羹トモニ長六寸厚ト幅各一寸ヲ一棹トス、蓋家ニヨリ幅ヲ廣ク薄クスルモアレドモ、大略同量也、煉羊羹一棹價銀二匁、浪華羹、蒸羊羹各一棹價銀一匁、三都トモニ同價也、又京坂ハ上製トイヘドモ籜包ヲ專トシ、折ヲ用フコト甚稀トス、蓋籜ヲ卷テ羹ノ左右ニソヘ、其上ヲ包ミテ幅二寸餘トス、江戸ハ稀ニ籜包アレドモ、單ニ包ミテ廣クセズ、音物ニハ折入ヲ專トスルナリ、折入籜包トモニ一棹二三棹入アリ、京坂同之、

〔餅菓子即席手製集〕薩摩羊羹

一さつまいもの皮をさり、井籠にてよくむし、擂鉢にてすり、すいのうのうらよりこして、是につ

ねのようかん少し、砂糖、うどんのこ、葛の粉すり合せ、又むすべし、これ又ようかんせいほうの通に、一夜すて置べし、

〔續百一錄〕元文二年五月十二日

白。羊。羹。　拾棹　代三拾五匁

　　臺代七匁

　　合四十二匁

右者去九日禁裏樣爲御祝御機嫌、御一統御獻上候、則三十五方樣へ割、御一方樣一匁二分宛ニ而御座候、

五月十二日

　　裏松家　鳥内一學

〔江戸名物詩初編〕鈴木越後羊羹本町一丁目

江戸誰知越後名、本町入口土藏宏、當時處々多新製、依舊羊羹天下鳴、

船橋屋煉羊羹深川佐賀町

本家久住深川岸、菓子羊羹天下横、縱有同名同店在、船橋文字自然明、

外郎餅

〔和漢三才圖會百五造釀〕外郎餅歟字伊頁字、

按外郎餅卽羊羹之屬、外郎相州小田原人名、製透項香丸賣鳴名、竟呼爲藥名、黑色香美、此餅色以稍似名、造法粳八合糯一合葛半合共一升、細末別黑沙糖一斤半以水七合略煎、去滓取精汁以煉之、如膏而蒸之、候湯氣起於甑盛煉膏蒸之則成、以線切之、

干菓子

〔重修本草綱目啓蒙十七造釀〕寒具　ヒグハシ類ノ總名ナリ

寒食ハ冬至ヨリ百五日ヲ云、卽淸明ニ當ル、三月ノ節ナリ、此日舊例ニテ終日煙ヲアゲズ、故ニ前日ヨリ食物ヲ調ヘヲキ、數品ノ果子類ヲ製ス、故ニ釋名ノ名ハ同物ニ非ズ、是ヲ總ジテ寒具ト云、寒食ノ具ト云義ナリ、

〔本朝世事談綺一飮食〕干菓子

菓子は今云水菓子の事也、よつて菓子の字を用、往古は今砂糖を以製する菓子なし、桃、柿、柑類等を用ひたり、傳云、干菓子は、本草に出たる所の白雪糕にもとづき製之、中古あるへい糖、こんぺい糖の類を渡す、これに倣て數品の干菓子を製すと也、堂上の御菓子は、一條の虎屋近江、二口屋能登製之、御用の御菓子は、銀町大久保主水製之、

〔和漢三才圖會百五造釀〕環餅

本朝人多不嗜油煎、故以沙糖汁溲麪、而作花實之形熬之、以代果子、因名乾果子、其熬鍋之蓋、亦以鍋淺匾、盛炭火於蓋鍋熬之、但不入鹽、此爲和漢之異耳、

〔名菓秘錄初編〕干菓子之部

一唐落雁　一御所落雁　一麥落雁　一白雪糕　一藥白雪糕　一松葉
一松風　一卷絹　一二見浦　一花蕨　一櫻玉　一伊達曲
一輕燒　一唐棗　一卯ノ花　一落葉燒　一水ノ月　一寒紅梅
一笹の友　一村時雨　一玉兎　一小倉山　一蟻通　一霜柱

〔一話一言一〕桔梗屋菓子銘

天和三癸亥年十二月十九日、桔梗屋菓子銘、

京御菓子司本町一丁目北頬　桔梗屋河内大掾

御菓子品々

一さゞれ石　一長命糖　一千年糖　一せう長壽
一人丸　一人參糖　一幾夜の友　一夜の梅
一まつ風　一ねざめ　一から衣　一梅りん
一雪あられ　一しらたま　一から糸　一さゞなみ

一くれなみ糖　一水たま　一すいしかん　一かるめいら
一さくら糖　一源氏糖　一紅梅糖　一琉球糖
一なんばんあめ　一あるへい糖　一にしきあめ　一しのぶ
一だるまかくし　一雪中の立花　一かすていら　一ちどり
一はくせつかう　一くわんひ　一月日　一しやら糖
一ねざゝ　一きりん　一ごまぼうる　一小ざくら
一こりん　一こんぺい糖　一げんじあめ　一朝日やき
一さとうがや　一かうらい煎餅　一あさぢあめ　一南京あめ
一ちんぴ糖　一ふゞき　一ゆきの花　一さんりん
一小みどり　一はるてい　一みどり　一花ほうる
一ふじのみ　一丸ほうる　一あふひ　一かるやき
一小らくがん　一さんもち　一りんもち　一花のつゆ
一ぎうひあめ　一かせいた

〔一話一言二十六〕本町紅谷志津摩菓子譜

干菓子類

一輕命羅　壹斤ニ付　代拾四匁　一紅梅糖　同　代拾貳匁
一清海糖　同　代拾貳匁　一青柳糖　同　代拾貳匁
一瀧田糖　同　代拾貳匁　一金糸糖　同　代拾貳匁
一錦糖　同　代拾貳匁　一翁糖　同　代拾貳匁
一九重糖　同　代拾貳匁　一紫雲糖　同　代拾貳匁

一東雲糖　同　代拾貳匁
一小櫻糖　同　代拾貳匁
一水葉糖　同　代拾貳匁
一龍眼糖　同　代拾貳匁
一世り水　同　代拾貳匁
一源氏糖　同　代拾貳匁
一千代結　同　代拾貳匁
一白庭砂香　同　代八匁
一寒水梅　同　代拾貳匁
一岩石　同　代拾匁
一濱千鳥　同　代六匁
一稻露　同　代八匁
一鶉艸　同　代八匁
一東錦　同　代拾匁
一京鹿子　同　代拾貳匁
一鹽釜香　同　代五匁
一大米糖　同　代拾四匁
一生姜糖　同　代拾貳匁
一築羽根　同　代拾貳匁
一小櫻糖　同　代拾貳匁

一小原木糖　同　代拾貳匁
一築羽根　同　代拾貳匁
一茶巾糖　同　代拾貳匁
一常陸帶　同　代拾貳匁
一萬代結　同　代拾貳匁
一早蕨　同　代拾貳匁
一水庭砂香　同　代拾貳匁
一雲米香　同　代拾匁
一雪こかし　同　代拾匁
一初岩　同　代八匁
一松葉　同　代六匁
一初昔　同　代八匁
一達摩隊　同　代八匁
一東鹿子　同　代拾匁
一宇治橋　同　代拾匁
一佐野の雪　同　代六匁
一金米糖　同　代拾貳匁
一柚花香　同　代拾八匁
一水葉糖　同　代拾貳匁
一八重氷　同　代拾六匁

粔籹

一桂梅　同　代拾匁
一源氏松　同　代拾匁
一牡丹香　同　代貳拾匁
一源氏くるみ　同　代拾匁
一古生糖　同　代拾貳匁
一紅吹よせ　同　代拾匁
一初櫻　同　代拾匁
一澤の月　同　代六匁
一雪綠(大中)　同　代八匁
一浪の花　壹枚ニ付　代五厘ヅヽ
一南京おこし　壹斤　代五匁(○中略)
一宮城野　同　代拾六匁
一朝日香　同　代貳拾匁
一小原木糖　同　代拾貳匁
一古生林　同　代拾六匁
一こぼれ梅　同　代拾匁
一廿日の月　同　代拾匁
一(大中小)みどり　同　代八匁
一養老糖　同　代六匁
一若竹　同　代八匁
一最中の月　代(紅貳分五リ、白貳分)

〆

庚午四月十五日　本町　紅谷志津摩

〔倭名類聚抄十六麴蘗〕粔籹　文選注云、粔籹(巨女二音、和名於古之古女、)以蜜和米煎作也、

〔箋注倭名類聚抄四麴蘗〕按(○中略)源君所見本脫麪字、故以爲於古之古女誤矣、又按說文、餳飴和饊者也、又云、饊、熬稻粻𥺌也、謂乾煎粳米使張皇、謂之饊、以饊和飴者、謂之餳、又北戸錄注引證俗音云、今江南呼饊飯已煎、米以糖餅之者、爲粰䊀、廣雅粰䊀饊也、急就篇注、饊之言散也、熬稻米飯使發散也、王念孫曰、粰䊀之言浮流、分散之貌也、則於古之古米、宜以餳充之、如方言凡飴謂之餳、又云餳謂之餦餭、郭璞曰、卽乾飴也、楚辭王逸注云、餦餭餳也、皆渾言之、許愼析言之也、

〔書言字考節用集六服食〕粔籹(ヲコシゴメ)(楚辭註、以蜜和米麪熬煎作之、)興米(同、和俗所用)

〔延喜式 七 踐祚大嘗祭〕凡供神御雜物者、大膳職所備、○中略 粰粇筥五合、已上六種、別納六枚、

〔本草綱目 二十五 穀〕寒具 目綱

釋名、○中略 饊、時珍曰、（中略）饊易消散也、服虔通俗名謂之餲、張揖廣雅謂之粰粇、楚辭謂之粔籹、雜字解詁謂之膏𩝡、

〔雍州府志 六 土產〕興米（オコシ） 室町四條南松本町所有爲宜、近世二口屋、幷虎屋之製亦佳、其製法熬米以消飴粘固之、或長或圓造之、是自粘固之中挽興之謂也、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕粔籹（をこしごめ） 和名於古之古女

文選注云、粔籹、蜜和米煎作也、

按粔籹造法、以糯米蒸、𥸮晒乾微炒、膠飴與米粉和溲米、扭爲團食之甘脆美、近頃作大方形切用、俗謂之磐（イハ）粔籹（オコシ）、蓋以膠飴代蜜也、楚辭云、粔籹蜜餌用餦餭、餦餭飴也 觀此則中華亦以餳代蜜矣、

〔料理物語 菓子〕おこし米 よくいにんをよくほし引わり、米のごとくにしてきつね色にいり、さてさたうに水をくはへふかせ、にえ候時、かさにすこしづゝさたうをとりわけ、よくいをすこしづゝ入ませ、盆にあけ候へば、かたまり候がよきかげんなりいくたびにもかさにとりわけつかまつりてよし、道明寺にてもいたし候、

〔武江年表 六〕此年間 ○安永記事

安永十年俳人提亭の撰たる、種おろしと云句集に載る所の、其時代のはやり物商物目錄左に略記す、○中略 御所おこし、御くら前玉屋

〔守貞漫稿 後集食類〕粔籹

オコシゴメ古來ヨリ有之、和名抄ニ粔籹以蜜和米、或曰粔籹ハ餅米ヲ煮テ水飴ニテコ子カタメ、竹筒等ニ搗籠メ、押出シ製ス云々、今世ハ粳米ヲ蒸シテ日ニ晒シ、干イヽトナシテ後、水飴ト砂糖ヲ以テ煉之、筥ニ納レサマシ、拍子木ノ形ニ截ル、今俗右ノホシイヽノマヽナルヲ田舍オコシト

落雁

云也、江戸ニテノ名也、江戸ニハ此製多シ、又大坂道頓堀二ツ井戸邊ニ、津ノ國屋清兵衞ト云者、享和文化比ヨリ賣﹅之、始メハ小行ナリシガ、今ハ近國西國ニ其名高ク繁昌シテ今ニ存ス、當家ノ製ハ、粳ヲ蒸テ干飯トナシ、コレヲヒキテ小米糒トナシ、飴ト琉球黑砂糖ノ上品ヲ撰ミ、又出島糖ヲ加ヘ製ス、故ニ堅キコト石ノ如シ、號ケテ粟ノ岩於古志ト云、太サ方五六分許、長四寸許、一價四文也、近年京坂ノ粔籹皆必ラズ是ヲ摸製スル也、江戸ニモ近年摸製シテ賣ル店アレドモ行ハレズ、

〔守貞漫稿生業六〕岩起賣

粔籹ノ一種也、粔籹オコシゴメト訓ズ、故ニ假字シテ起ト云、岩ハ剛堅ヲ云ナリ、大坂道頓堀二井戸西ニ津ノ國屋清兵衞、專ラ製﹅之賣テ今世名物トナリ、多月毎日所用ノ黑糖大約二三百斤、黑糖ヲ用フルコト概海內一トス、製﹅之場粗造酒ニ似タリ、人夫數人ヲ以テ製﹅之、京以西諸國ニ漕ス、始メ極テ貧民製﹅之漸富、當主僅二世、又他店ニテ贋﹅製之者甚多シ、トモニ津清ニ擬テ、筥ニ梅鉢ノ記號ヲ描ケリ、價眞僞トモニ小形二文半、大形四文ニ賣ル、傳賣者ニハ價ヲ減ジ賣ル也、傳賣者甚多ク、陌上ヲ賣ハ皆傳賣ノミ、因曰傳賣俗ニ受賣ト云、

〔古今著聞集飲食十八〕法性寺殿〇藤原忠通元三に皇嘉門院へまいらせ給ひけるに、御くだ物をまいらせられたりけるに、をこしごめをとらせ給ひて、まいるよしして、御口のほどにあてゝ、にぎりくだかせ給ひたりければ、御上のきぬのうへに、はら〳〵とちりかゝりけるを、打はらはせ給たりける、いみじくなん侍ける、

〔書言字考節用集服食六〕落雁ラクガン食菓

〔倭訓栞中編二十八〕らくがん　落雁とかけり、炒米糕なりといへり、されど明朝に軟落甘といふ軟を略せしなりと、朱子談綺に見えたり、

〔類聚名物考飲食二〕らくがん　落雁

今らくがんと云菓子有、もと近江八景の平砂の落雁より出し名なり、白き碎米に黑胡麻を村々とかけ入たり、そのさま雁に似たれば也、形は昔は洲濱のさまなりしが、今は種々の形出來たり、かゝるものといへども、その初は故由有しが、後はとりうしなへる事多く、その名同じくして物異に變るもの也、

〔和漢三才圖會百五造釀〕環餅

糤(イリモチゴメ) 同 熬稻也、今云落雁之類矣、造法糯米蒸餾微乾、碎末晒乾微炒、以沙糖汁溲之、入模範、按之形隨模、性脆輕易消散、又堪爲鳥餌、落雁之名本于此乎、

〔菓子話船橋〕麥落雁。。

唐三盆砂糖　百目　新挽麥粉　五十目　極上微塵粉　十匁

右砂糖の中へ、水を少し加へてよく交せ、其中へ麥粉を和して、後にてみぢん粉を入れ、手にてよくもみ、幾度もかへして、好みの形に押すべし、

尤も麥の粉は、煎りたて、挽きたてをよしとするものゆゑ、手前にて挽きて、直に製すれば、風味一しほよし、

〔書言字考節用集六服食〕白雪糕(ハクセツカウ)

〔物類稱呼四衣食〕白雪糕はくせつかう　仙臺にて、さんぎぐはしと云

〔和漢三才圖會百五造釀〕白雪糕(はくせつかう)

回春云、白雪糕造法、大米一升　糯米一升　山藥炒　蓮肉去心　芡實各四兩細末　入白砂糖一斤半　攪令勻蒸熟、任意食之、

扶元氣、健脾胃、但內傷並虛勞泄瀉者、宜當飯食之、

按市肆販白雪糕、用米粉藥末沙糖、溲之乾熬、則不異於糤之製、不如本方、用者可以斟酌、

煎餅

〔尾張名所圖會 前編七 海東郡〕名産白雪糕 上切町河内屋喜平治の製する所にして、興米の一種、尤上品なり、是を津島興米といふ、また府下押切町の美濃屋三右衛門が宗にて製するを、三右衛門おこしと稱して名産とす、又熱田にて製するものを宮粔と稱す、古渡の川口屋にて製する所など、皆宮おこし也、藤原明衡が新猿樂記に、諸國土産ないへる條に、尾張粔と記して、當國の産物その古き事しるべし、鹽尻に粔籹俗呼二起米一也、淸人所レ謂歡喜圍也、其製宜考二帝京景物略一、熱田之市賣レ之、謂二之宮起米一と見え、又契冲が和字正濫抄にも、粔籹、今起米などいふ名目あれば、すべておこしは當國名産の一品といふべし、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕菓子

愚考、白雪糕ハ三都トモ、今モ往々有レ之、菓子店ニテ製レ之賣ル、又大坂鰻谷吉野五運ト云者、三臟圓ト云フ煉藥ヲ賣ル巨店也、當戸ニテ藥白雪糕ト云ヲ兼製シ賣ル、東武本町店ニテモ兼賣レ之也、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕菓子

今世越州高田ニテ越ノ雪ト號クル干菓子ヲ製シ賣ル、江戸ニモ往々贈レ之者アリ、又江戸ニテモ諸所菓子屋專ラ是ヲ摸製ス、白雪糕ノ精美ナルモノ也、粉細カニシテ口中ニ納ルレバ、舌上ニ消ルコト雪ノ如ク、又唐糖ヲ用ヒテ味モ甚美也、其他似レ之ル製種々數ベカラズ、

〔倭名類聚抄 十六 飯餅〕煎餅 楊氏漢語抄云、煎餅 此間云 以二油熬一小麥麪之名也、

〔箋注倭名類聚抄 四 飯餅〕文昌雜錄、唐歲時節物、人日則有二煎餅一、唐六典膳部職、有二節日食料一、注、正月七日、三月三日煎餅、亦謂二此也、○中略 按鑒俗云二煎餅盤一、見二金器中一、即造二是物一之器、

〔撮壤集 下 飲食〕煎餅(センベイ)

〔易林本節用集 世 食服〕煎餅(センベイ)

〔物類稱呼 四 衣食〕煎餅 せんべい 出羽秋田にて、をへらまきと云、

〔雍州府志 六 土産〕煎餅 六條製レ之、故謂二六條煎餅一、或稱二仙袂一、又斯邊醒井之人家所レ製片餅、亦此類、而倣二近江國醒井之製一者也、然煎餅經レ火、故其外麤面膨脹、而似二鬼形面一、故或謂二鬼煎餅一、片餅不レ歷レ火、故燒而食レ之、輕燒、氷雪燒、雪燒等雜品、近世所々製レ之、

〔和漢三才圖會〕百五造釀 煎餅（せんべい） 凡溲麪作日餅、焼之成故名之、

按煎餅造法、用糖蜜溲麪、不柔不硬、而盛甑蒸之搏也、如李大而以竹管熨之、薄扁徑四寸許晒乾、每一枚以鐵皿範從兩面焙之、稍乾時取出卷端、狀似蓮嫩葉、呼曰卷煎餅、

一種　用半熟糯米和生豆粉、以膠飴溲之、搏如雀卵、而用竹管熨之甚薄、日乾炙之則大擴脹起、味脆美、然爲下品、

〔嬉遊笑覧〕十上飲食雍州府志に云、煎餅は六條にて製する故、六條せんべいといふ、また其邊醒井にて製する片餅も同じ類にて、近江國醒井にて作るものに倣ひたるなり、煎餅は火を經る故、面鬼面のごとく膨脹たり、故に鬼煎餅と呼、片餅は火をあてずして、買求る人くふべき時燒なり、輕燒氷燒雪燒等くさぐ、近世處々にて製すといへり、醒井餅は名物なり、望一后千句、更行ば目もさめが井の冷やかに宵につきたるもちひなるらし、○中略錦繡緞、六條の鹽や詠めん花ぐもり、其角煎餅簣に干す雪の春草、沾蓮むかしの煎餅は、鐵の模にて燒やうの巧みなることなし、尤草子おさる、物の内に、せんべいは竹の筒におさるといへば、筒に入て拔て截たりとみゆ、其燒ところを人倫訓蒙圖彙にかきたり、火鉢を助炭の内に置、火筋にて餅をはさみて燒なり、やきたる處蝦蟆の背のごとく、疣瘖出來るにより、鬼煎餅と呼、其頃が賢女心粧に、泉州高須の事をいふ處、所の名物鬼煎餅を賣る云々、其繪をみるに餅入たる籃と、助炭とを一荷にして負たり、いづくにも此やうにして賣ありきしが、韃靼輪に、勇角がいろは五十韻に、世わたりを疝氣がさせず煎餅賣といふ句あり、この頃上野の山下にて、沙糖入のかき餅を火筋のごとき物の先を、二ッに割かけたるに、餅を插み燒て賣ものをみたり、これ往昔の製に似たり、又鹽せんべいといふもの、むかしの煎餅にて、沙糖ハ入るゝも入らぬも有べし廢れて後近在には稀に見えしを、この頃は江戸にも流行て、本所柳島邊にて多く作り、所々の辻にてだぐわしと同く賣、また神佛の緣日にも持出て賣、この故にや近ごろは

罌粟(ケシ)焼といふものすくなくなれり、醒が井餅も、近ごろ江戸にて、五色かき餅など、て有しが、售ざるにやなくなりぬ、寛永發句帳に、圭琢さかり過て色やさめが井もちつゝじ、雪焼、氷焼は輕やきの白色なるをいふなるべし、江戸名物鑑に、寛永ごろより、明和の初めなり、木葉せんべい、歌せんべい、百人一首歌かるたの形なり、又茗荷屋の輕焼き、皆にくへと誓願たてし輕焼のてんと身帯のぼるめうがや、はやりし物と見えたり、其外吉原巻煎餅、淺草餅など出たり、菓子屋は上野山下の金澤のみなり、

〔堺鑑 下〕鬼煎餅

海會寺前、鬼煎餅ト云事ハ、或人ノ被仰シハ、伊勢物語ニ、鬼一口ト云縁ヲ取テ、小ヲ云ト也シニ、近年ハ鬼ト云ハ無散氣物ト心得テ、殊ニ大ニ拵テ、鬼ト云名ニ合スルト見ヘテ焼誤リ詩人ハ煎餅ヲ仙袂ト書リ、

〔江戸總鹿子 六〕槿煎餅

北八丁堀同心町　藤屋清左衛門

めり安煎餅　下谷池のはた

葛煎餅　本庄馬場

〔武江年表 五〕此年間延享〇記事

延享二年の春、江戸の流行物を集めたる句集あり、時津風と題す、〇中略其内を撰て目次のみを左にしるす、〇中略竹村煎餅、〇中略木葉煎餅、

〔武江年表 六〕此年間安永〇記事

安永十年、俳人提亭の撰たる、種おろしと云句集に載る所の、其時代のはやり物商物目錄左に略記す、〇中略煎餅、てりふり町翁、吉原きぬた、やげん堀羽衣、

〔江戸町中喰物重寶記〕うすゆきせんべい　おわり町壹丁目　いせや治郎兵衛

右焼かげん、炭火をおこし、風のあたり不申候様に、ふろなどにかけて焼候へば、能のび申候、焼ばしを火にてあたゝめ、せんべいをはさみ、手のうちにて焼ばしをくる〳〵と廻し候へばよくのび、御なぐさみニ被遊候やうニ仕候、

〔江戸町中喰物重寶記〕巻せんべい　赤阪一ツ木町　中島屋總兵衛　高砂せんべい　神田三川町新道　高砂屋半右衛
葛せんべい　同新道　熊谷長門　味そせんべい　糀町貝坂　山田屋伊兵衛
〈略〉〇〈中〉

〔江戸名物詩〈初編〉〕翁屋翁煎餅〈照降町角〉
砂糖上品味尤輕、進物年中客自榮、縦有結構干菓子、如此煎餅少江城、

〔江戸名物詩〈初編〉〕鈴木兵庫菊一煎餅〈麹町三丁目大通〉
兵庫麹町三丁目、誂來煎餅客紛々、古今唯製朝顔形、焼倣風流菊一枚、

〔毛吹草〈三〉〕山城　煎餅　和泉　海會寺鬼煎餅　近江　煎餅　加賀　煎餅

〔奥羽觀蹟聞老志〈三盾貫土産〉〕薄脫(センベイ)　是亦所出松島絶品也、以秔粉而爲餌、和豆粉而爲團、推之如麪、其薄如紙、經巳七寸餘、其色青黄、味亦甘美、他所倣之不成、

〔人倫訓蒙圖彙〈六〉〕煎餅師(せんべいし)　六條にあつて名物なり

〔橘庵漫筆〈四〉〕干菓子の松風は初京都より製し出し、或御方へ御銘を乞奉りしに、御覽有て、まつ風と號給ふ、其心は表に火の剛焦し跡、泡立し跡、けしをふりなどし、いろ〳〵の斐(あや)あれど、うらは絖(ぬめ)りとして摸様なし、うら寂敷と、義によりて松風とはなづけ給へりとかや、

〔筆のすさび〈上〉〕松風といふ菓子を、五山の僧侶は犬皮(けんぴ)と唱ふ、牛皮(ぎうひ)にむかへたるの名なるべし、犬の字を忌て、今は研皮に作る、ある人いはく、見肥の字にかへなばよけんと、

〔名菓秘錄〈初篇〉〕輕焼
一上々餅白米擣にしてあらひ、寒水に廿日ほど漬て餅につき、太白砂糖入れて又よく擣、搌餅の

やうになして、銅鍋にて松風のやうに燒なり、

〔武江年表 六〕此年間〈○安永〉記事
安永十年、俳人提亭の撰たる、種おろしと云句集に載る所の、其時代のはやり物商物目錄左に略記す、〈○中略〉
輕燒、〈淺草寺前 若狹屋〉

〔江戸町中喰物重寶記〕花かるやき　〈麴町三丁目よこ町〉桔梗屋太兵衞
けし入かる燒　〈神田紺屋町〉山しろ屋

紅梅燒

〔守貞漫稿 五 生業〕紅梅燒看板〈○圖略〉
看板亘二尺餘、木製紙ハリ白粉ヌリ、縁リ及ビ勾形ハ丹ニテ描ク、櫻花形ト二ツ掛タルモ多シ、弘化嘉永ノ比ヨリ江戸小市ニテ賣之、其前モ有之歟未知之、紅梅燒ハ小麥粉ニ砂糖ヲ和シ扁平ニシ、梅形或櫻形ニ押シ拔キ、平鐵鍋上ニ燒タル一種ノ龜菓子也、當時ニ至リ所々賣之テ一時流行ス、其形亘二寸許リ、價大略二錢、或ハ形ヲ異ニシ、香餅燒等ノ文字ヲ用フルモアリ、精製ニハ米粉ニテ製スルニ至ル、

南蠻菓子

〔本朝食鑑 一 穀〕小麥〈訓古牟岐〉
集解、〈○中略〉本邦近時有南蠻菓子、十之八九用麪、和砂糖、飴餹、丁子、肉桂之類、以作乾果、其種多品、本是蠻國之傳流乎、凡中華韓國蠻夷之人、常好食麪果、以爲平日之賞翫、本邦之人不常嗜之、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕環餅
按環餅〈ケンピ 今云介牟比〉○○、捻頭〈ボウル 今云保宇留〉○○、饊〈ラクガン 今云落雁〉一類異品、而寒具乃總名也、倭如稱之乾菓子矣、又呼曰南蠻菓子、蓋其異品者、中古傳製於蠻人、保宇留、波留天伊等之名、皆蠻語也、

〔嬉遊笑覽 十上 飮食〕南蠻菓子はぼうる○○○の類なるべし、萬治年間振賣の物の内にあり、〈○中略〉伊呂三絃に、揚屋に行、三ツ取合のなんばん菓子を、一人に一斤あてにあらし云々、凡菓子何にても沙糖のす

り蜜を、衣にかくるをてんふらと云、蠻語なるべし、小麥の粉をねりて、魚物などにつけて油あげにするをも云は、其形同じければなり、

〔毛吹草三〕山城　南蠻菓子

〔薩藩舊記後集二十八惟新公加治木御日記〕慶長十三年正月十二日庚子、牛天連年頭御禮トシテ被參候、○中略一御樽壹丁井南蠻菓子一折進上、通詞シモン、

〔太閤記一〕凡例

或問、ばてれんは日本之宗旨に對しては、何程あしき事に候や、答曰、宗旨に對しあしき事はさて置ぬ、日本之大敵にて候也、○中略所の吏務へ捧物を夥しくかよはせ○中略若一町之所へ見物などに、件の人來りたりしかば、○中略下戸には、かすていら、ぼうる、かるめひら、あるへい糖、こんへい糖などをもてなし、我宗門に引入る事、尤もふかゝりし也、

〔江戸町中喰物重寶記〕　神田三河町三丁目新道　かしはや半藏

並かすていら　一斤ニ付代四匁八分　上同　五匁八分
上々同　六匁八分　大極上五三かすていら　十匁
丸ぼうる　五匁八分○中略　豆金米糖　五匁六分
花ぼうる　三匁　胡麻ぼうる　二匁八分○下略

〔和漢三才圖會百五造釀〕加須底羅かすていら以西巴爾亞、保留止賀留、同加須底羅國之異名、南蠻也、造法出於此、故名、

按加須底羅造法、淨麪一升、白沙糖二升、用鷄卵八箇肉汁、溲和、以銅鍋炭火熬令黄色、用竹針爲竅孔、使火氣透於中、取出切用、最爲上品、

〔槐記〕享保十年十二月五日晝、深諦殿御茶ニ召サル、○中略菓子カステラノムシカエシ、シイタケノニシメ、

〔おちばかご〕夫カステイラは、其原阿蘭陀將來の佳品なり、予が先祖幸ひにこれを得て、常に茶菓酒肴として、是を嗜むに、不測に無病壯健となりしかば、紅毛人に懇にその秘方を乞求て製し、日日に是を用ゆるに、五臟を調和して、虛損を補理するの功あり、よつて老て衰へず、終に百餘歲の天壽を保つ、其功驗一々枚擧するにいとまあらず、故に時の人所望日々に多くて、その名遠近に聞えしかば、夫より世上に同名の類品を製すること夥し、去かれども其本方は、他に知るべきにあらざれば、予が家傳の製品とは、格別の違隔あり、遮莫は四方の君子先ッ試用て、他製と等しからざるを知り給へかしと云、

　御用ひやう御茶菓子のみにあらず

寒氣の節は、ふたものに入、沸湯さして御用ひ、

暑氣の節は、右に同じく、冷泉にひたして御用ひ、

酒肴には、右に同しく、大根おろし山葵の類にて御用ひ、

其外煮物のさし込、料理もの、取合酒の二日醉によし、

旅行にたづさへて、水のかはりによし、御進物箱入品々御座候、

外に極製花ホウル御座候、御試のうへ、御用奉希上候、

　京油小路通三條上ル二丁目東北角

　長崎直傳　萬屋五兵衛製

〔和漢三才圖會百五造釀〕浮石糖(かるめいら)。加留女以良蠻語也、以眞、

按、浮石糖多來於交趾、最佳美也、今造法氷沙糖一斤、以銅鍋水四合煎、取雞卵一箇去黃、以白汁投之、則沙糖塵浮起、扱去其塵、爲沙糖蜜、(浸諸果子糖蜜用之)冷定則糖汁凝、如飴、兩人對牽之、潔白如餳筋起、切之曲直任心、

人參糖　卽浮石糖末成如飴時、和紅花黃汁、冷定長二三寸形色略似人參、又似琥珀最佳品、

〔守貞漫稿 後集 食類 一〕菓子

。。。。
有平、金平トモニ昔ハ船來セシナルベシ、近世船來無レ之、有平ハ諸國ニ諸店ニテ製レ之、白糖一種ヲ煮、煉リテ白或紅黄萌木等ヲ加ヘ、種々ノ形ヲ摸造スル也、

有平種々ノ形アル中ニ膝(ヒザ)ト號クルモノ古クヨリ專用ナリシガ、近年漸ク廢ス、○中略 又有平ハ專ラ種々ノ形ヲ手造リニスルモノ多シ、然ルニ近年京坂ニテ鎔製スルモノアリ、白砂糖ヲ煉リ鎔形ニ入テ燒キ、而後ニ筆刷毛等ニテ彩ヲ施シ、鯉、鮒、ウド、竹ノ子、蓮根、其他種々ヲ製ス、眞物ノ如シ、號ケテ金花糖ト云、嘉永ニ至リ、江戸ニモ傳ヘ製ス、

〔古今名物御前菓子秘傳抄〕あ。る。へ。い。た。う。　上々氷沙糖一返洗捨、沙糖壹升に水二升入、さたうのとけ申程せんじ、絹にてこし、其後せんじつめ、さじにてすこしすくひ、水にひやし、うすくのばし、ばり〳〵とおれ申時、平鍋なべにくるみの油をぬり、其中へうつし鍋ごしに水にひやし、手に付申さぬ程にさまし、其後成程引のばし〳〵候へば、しろくなり申候をちいさく切、いろ〳〵に作るなり、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕糖花(こんぺいたう)。。 附 渾平糖、俗□ 小鈴糖、

按糖花造法用二大白沙糖一、如二前法一以レ卵製入レ麪 少許 略煎如レ膏、別以二銅鍋一熬二胡麻一、中徐入二件糖膏一、則胡麻每一粒被レ衣、亦奇也、火之文武宜レ得二其中一、以レ指摶レ之、所レ粘二著於鍋一之糖屑刮取、粗末令レ如二米屑一略轉レ之、復次入二糖膏一而摶爲二團丸一、則生二細肬瘟(イボ〳〵)一、俗呼レ之曰レ足、似二石龍芮子一而潔白也、長崎人最能レ之、京師坂陽亦作レ之、稍劣矣、

一種有二小鈴糖者一、似二糖花一而中空、味稍劣矣、

〔守貞漫稿 後集 食類 一〕菓子○中略

金平糖或ハ金米糖ト書ク、砂糖ニ小麥葛ヲ交ヘ煉リ、芥子ヲ種トシテ銅鍋ヲ以漸クニ大トシ製ス、大略一人一日拾斤ヲ製スヲ常トス、精粗アリ大小アリ、大阪ノミニテ製レ之シガ、文政以來江戸

ニ一二戸製レ之店ヲ開キ、近年ハ諸所ニ在レ之、圓ニシテ外面委ク角アリ、角ヲイラト云也、

〔日本永代藏 五〕廻り遠きは時計細工こまかに心を付てみしに、是は南京より渡せし菓子、金餅糖の仕掛、色々せんさくすれ共、終に成がたく、唐目壹斤銀五匁づゝにして調へけるに、近年下直なる事、長崎にて女の手業に仕出し、今は上方にも是をならひて弘りける、初の程は都の菓子屋さま〴〵心を砕きしに、胡麻壹粒を種として、此ごとくなれる事をしらざりき、是をそも〳〵知惠づきしは、長崎に纔なる町人、二年あまり心をつくし、唐人に尋しに、更に覺えたる人あらずして、氣をなやませける、律義なる他國にも、よき事は深く秘すとみへたり、〇中略此金餅糖も種のなきにや、胡麻より砂糖をかけて、次第にまろめければ、第一胡麻の仕掛に大事あらんと、思案しすまし、まづ胡麻を砂糖にて煎じ、幾日もほし乾て後煮鍋へ蒔てぬくもりのゆくにしたがひ、ごまより砂糖を吹出し、自から金餅糖となりぬ、胡麻壹升を種にして金餅糖貳百斤になりける、壹斤四分にて出來し物、五匁に賣ける程に、年もかさねぬ内に、是にて貳百貫目を仕出しぬ、

〔大江俊矩記〕文政七年十二月三日辛酉、虎屋近江掾ゟ大形金米糖壹斤六分持參調置、壹斤代拾壹匁也、十七匁六分直ニ拂遣了、

〔書言字考節用集 六服食〕饗煎(ギヤウセン/アマムマヒ)本名饗餹、時珍云、以二白餹一煎化、摸二印人物獅象之形一者、爲二饗餹一、後漢書所レ謂猊餹是矣、

〔秇苑日渉 九〕饗糖吹糖纒糖

饗糖、即今之阿屢閉糖(アルヘイトウ)、成二花果禽魚之形一者、其紅白間道者、曰二間道糖一、成二條子一者曰二糖通一、空二其心一者曰二吹糖一、曰二繭糖一、曰二窠絲糖一、曰二乳糖一、皆阿屢閉糖之類也、實心者曰二糖粒一、曰二糖瓜一、即今之谷吽閉糖(コンヘイトウ)之類也、以レ糖纒二榧、茶、胡桃、紫蘇穗、橙、橘皮之類一者曰二糖纒一、所レ謂茶纒糖、胡桃纒糖是也、或謂二之龍纒菓子一、〇下略

〔一話一言 一〕桔梗屋菓子銘

御所御くゞしこんぶ品々

一きざみこんぶ　一かつらこんぶ　一花こんぶ

〔書言字考節用集 六服食〕初熟麥(アヲザシ)

〔枕草子 九〕三條の宮におはします比、五日のさうぶのこしなどもちてまいり、○中略あをざしといふものを、人のもてきたるを、青きうすやうを艶なるすゞりのふたにしきて、これませこしにさふらへばとてまいらせたれば、

皆人は花やてふやといそぐ日もわがこゝろをば君ぞしりけると、紙のはしを引やりて、かゝせ給へるもいとめでたし、

〔枕草子春曙抄 九〕青麥にて調したる菓子也、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕芭蕉發句說叢、青ざしや草餅の穗に出つらん、句解云、青ざしは麥を煎て調したる菓子なり、上臈もきこしめすにや、枕草子青ざしと云物を、人のもてくるを云々、二夜問答に云、此句意は麥の穗のわかきをすりて、ずこしくものを作る故に、それがほと成て出つらんと云意なるべし、時節の觀想なり、夏山雜談に、青ざしと云ものは青麥にて製したる菓子なり、古へは高貴もめされたる物なり、今民間に用る青ざしもこれなるにや、

〔書言字考節用集 六服食〕洲濱(スハマ)又云豆飴

〔雍州府志 六土產〕洲濱飴　或謂豆飴(マメアメ)、麥芽大豆細末煉之、作三角竿形、然以竹篺包裹之、食去竹篺薄截之、其狀似海濱洲、故今專謂洲濱、所々製之、然四條南室町松本町所製爲佳、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕餐(まめあめ) 音勸、俗云豆飴、又云捻飴 鄒 音鄒、水清石見之貌、訓須波末、

按字彙云、飴和豆曰餐、造法大豆炒爲粉、用濕飴溲之、如繩形、或挾竹縛固切之、如鄒形者名須波末、

〔明和新增京羽二重大全 三〕洲濱所

室町綾小路下ル町　(松本町)井筒屋定好

右同町　洲濱屋仁兵衛

〔翁草五十七〕武者小路殿歟烏丸殿歟忘れたり、御門弟の某新製の菓子、けぬが上と云るを捧げれば賞し給て、其家の雜掌なる人の、取敢ずよめる由して下し給ふ、

心ざしあつき氷のけぬが上に積りて深き雪もめづらし、假初の戯も優艶也けり、其菓子は氷砂糖に衣を掛し製也、銘も誰が名付しやらんいとおかしげに聞ゆ、

〔江戸總鹿子六〕ぢゞらとふ　花町　かまくらや

〔柳亭記下〕ちゞら糖

鱗形(延寶六年刻、江戸住雲棠撰、)に曰、俳諧といつば、世話をもとゝして、新しき句合を尋て、一句をはなばなと仕立るより外の習なしといへり、拙はござんなり、それ程の事なれば、おさおさ人におとるまじものをと高くおもひて、彼者とつれだち、さる席に出るに江戸橋の風痰を吹きる、といふ前句の吟聲を聞、不斗思ひよりしかば、是は此度長崎ゟ下るちゞらとうと付侍れる、尤名所をならべ、あきのふ所よりもよく侍れど、ちゞらたう此ほど仕出しあたらし過候と、もどされたりとあれば、ちゞら糖は痰切といふ物の類歟、國町の沙汰(延寶二年寫本、)に、日本橋第一番商、砂やがちりめん饅頭、糀町の助三ふのやき、兩國橋のちゞらとう、芝のさんぐわんあめ云々、注ニちゞらとうは風味甚甘美なり、風邪を去り氣を散じ、諸病に宜しとて、今專賞翫とあれば、延寶中よりおこなわれし菓子なれど、今は絶たる歟、

〔和漢三才圖會百五達磨〕松翠(まつのみどり)(附衣榧、達磨隱)

按松翠溲麪作之、狀頗如地黃、而糝沙糖爲衣微焙、形似松翠、故名之、

一種　用榧去殼、以沙糖爲衣者名衣榧、又用乳柑去瓤、切片以沙糖爲衣者、名達磨隱、由九年面壁之

義、凡山椒生姜橘皮之類、皆雅此製作之不遑記、

〔江戶名物詩初編〕竹村最中。月吉原中ノ町

色白最中一片月、卷來煎餅品尤嘉、暑寒年玉又時候、茶屋攜行得意家、

〔雍州府志土產六〕麩。燒。　所々製之、其法小麥粉合水、淡濃適宜、而以匙斟之、盛片鐺子火燒之、則隨鐺形而爲片團、以刀起之、其外面如浮漚、而其內柔脆、塗味噌於其表、卷之食之、倭俗未醬謂味噌、麩燒其粉細末、其色潔白者、是稱沈燒、民間二月八日彼岸中、逢親族忌日、則召親戚朋友、供菓實給團餅、又饗麩燒、是稱茶子、是以茶表父、以菓表子之謂也、卷麩燒之狀似經卷、當斯時也、食之謂讀經幾卷、或燒之點器粟子於其上、以刀細截而食之亦可也、

〔嬉遊笑覽飮食十上〕麩の燒とは、物の名とも聞えぬ呼やうなり、おもふに燒麩といふ物あるから、まがはぬやうにいひたるにても有べし、むかしは兩度の彼岸の內、佛事には是を作りしとぞ、小麥の粉を水に解、やきなべの上にてうすくのべて、燒たる片面に味噌をぬり卷て用、これ上にみえたるけん皮やきなり、池田正式が狂歌合に、朝顏の花めづらしきふのやきもひなたに置ばねぐさくぞなる、嘉多言四女の詞に、麩の燒を朝顏といへるは、火にてあぶり侍れば、しぼむによて朝がほの花の、日にしほるゝ故に、名付そめしといへるは如何、花車なるやうにて、さもしき注なるべし、只人のつくろはぬ朝の顏のやうなるとの心なるべしといへるは、燒たる面のきよらならぬなり、懷子集、明なば顏のみづちや見えましといふ句に、一當玉くしげふたをして置麩のやきに、又鷄の空音と共に經よみてといふ句、弘永世に逢坂の關のふのやき、雍州府志に、麩のやきの卷たる形は、經卷に似たる故に、これを食ふに經幾卷を讀といふとあり、是によりて經讀といふに麩の燒を付たるなり、寶倉にも卷作麩燒稱御經とみえたり、江戶にて助總といふは、總鹿子に麩の燒麴町十一町目助總と出、その家今にあり、十六五年前迄は、いと下品なる物なりしが、近頃は世の風につれて、これもいとよく製して、昔の風味

らにあす、雍州府志に燒餅は米の粉に煉餡を包み、やき鍋にて燒たる、その形をもて銀鍔とも云と有り、今のどら燒は又金鍔やきともいふ、これ麩の燒と銀鍔と取ませて、作りたるものなりどらとは形金鼓(コンク)に似たる故、鉦(ドラ)と名づけしは、形大きなるをいひしが、今は形小くなりて金鍔と呼なり、同じ物なれども、四方を燒たるを餡を常のよりはよくして、みめよりと名付しは、淺草の馬道に始て出たり、享和のころにや、予が先人なども知りたる者の思ひ付なりし、そは程なく無なりしかども、其名うせず、所々にこれを作る、

米の粉の燒餅、江戸總鹿子增補に、深川萬年町雁金燒とあり、是今にあれども當時ははやらぬものなり、燒鍋に遠雁の模あるにて燒たるなり、(米の粉、なまの粉なる故、火よくは通らず、)今其製は殊なれども、横雲といふは麩のやきなり、きぬた卷といふ類、助總より出たるものなり、(其もとは、是も麩の燒なり、)

〔守貞漫稿雜服十八〕嘉永二年印行、古風ト流布トヲ相撲番附ニ擬スル、〇中略青物町ノ切山椒(菓子工、若荷屋長門)ノ店ニ細キ餅ノ風チウル、〇中略古風方ニ曰、〇中略金鍔燒(麥粉ニ餡チイレヤク也、)

〔雍州府志土産六〕燒餅　以粳米粉小片團、其內盛赤小豆幷砂糖、片鐺上燒過、以其形之相似、或謂銀鍔、清水坂之製是爲始、近世京極清淨華院前店製之、然不及渡邊道和之製造、

〔嬉遊笑覽飲食十上〕東海道名所記島原の條、門の內より半町あまり南へさがる、右の方は茶屋なり、うんどん、そば切、やき豆腐、其外百一口の菓子あり、百一とは數の多きをいふ、釋氏要覽道具部、百一物大概之辭也、薩婆多論云、百物各可畜一也、今江戸にて澤庵漬の間に、鹽干の茄子を入て漬るを、百一づけといふも、唯數の多く入るをいふなり、冬瓜の花の百一は、むだ花の多きをいふ、百一口の菓子は、小きをいふなるべし、今いふ南京らくがんなどにや、

〔尾張名所圖會前編七海東郡〕あかだ店(當所の名物也、米團子を木槵子(むくろ)の大サに作り、油にてあげたる菓子なり、其色赤ければ赤團子なるを、今略してあかだといふ、或說に、阿加陀は丸藥の梵語なるを、ごゝの實藥の家にうりし丸藥の、其形似たるをもて、後世菓子の名に轉ぜしなどいへるは、全く附會なるべし、)

〔江戸總鹿子 六〕長崎柚餅子　めつた町　淺草本鳥越
ふいご燒　ゑびすや

〔江戸町中喰物重寶記〕壽おぼろ燒　淺草文殊院前
音羽燒　音羽町九丁目　若狹屋吉兵衛 〇中略　飯田町片町　金田屋 〇中略
小麥燒　牛込神樂坂　伏見屋 〇中略　助總麩の燒　麹町三丁目　橘屋佐兵衛 〇中略
金つばやき　久松町　花澤屋近江　栗の鳴門燒　富澤町南側　和泉屋求馬 〇中略
白川燒　柳原新ばし　鶴屋柳黛子 〇下略　玉の井燒　本郷三丁目　玉の井伊兵衛

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕今のよき菓子どもは、大かた昔正德五年なかりしものなり、〇中略 唯駄菓子はかはらず、それも今は品數許多にて枚擧に遑あらず、よからぬものを駄といふは、乘馬ならね駄馬より云にや、

〔奴師勞之〕安永六年丙申、日光御社參の時、道中にてみし駄菓子に五荷棒といふものあり、其頃駄菓子に達磨糖といふものに似て、一口の味ふべきものにあらず、三間梁の飴と、よき對なりと思ひしが、今度庚辰、ある友のもとより、武州忍領北秩父の邊の菓子とて、五かぼうといふものを贈りしを見しに、むかしみしよりは、形大にして、其質もまたおこし米をもてつくりたり、其形は野鄙なれど、四十年のむかしに、くらぶれば味ふべし、其頃千壽より先には、干菓子なし、駄菓子の中にも栗燒といふものなど丹緑青もて彩れり、今は左にてはあるまじ、

昔駄菓子達磨糖、安永道中滿日光、秩父長傳五荷棒、大飴猶唱三間梁、　三十棒は今の上菓子、
紅屋越後や船橋などは五十棒々々々、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕沙糖漬菓子

按蜜柑、佛手柑、天門冬、生薑、冬瓜之類、皆漬沙糖以爲菓子、然爲越數月不敗、一夜漬石灰水而洒淨

藏沙糖、或有以石灰少許摻撒者、如病人宜勸辨之、

〔寬政武鑑〕松平豐後守齊宜〇薩摩鹿兒島　時獻上暑中 沙糖漬天門冬　細川越中守齊茲〇肥後熊本　時獻上二月 砂糖漬梅銀杏五月 砂糖漬天門冬

松平主計頭忠馮〇肥前島原　時獻上在著之節長崎見廻相濟候上 砂糖漬　松平駿河守親賢〇豐後杵築　時獻上十月 砂糖漬梅、

〔經濟要錄四〕諸糕第五

糖飣(サトフヅケ)モ製スベシ、佛手柑、生姜ヲ始トシテ、黃精、天門冬、甘露兒(チヨロギ)、天王寺蕪菁、橘子、金柑(キンカン)、蓮根、百合、南瓜(カボチヤ)、蕃南瓜(トウナス)、零餘子(ムカゴ)、刀豆、甘薯、土圞兒(ホドイモ)、秋茄子、萍蓬根(カウホネノネ)、竹筍、烏芋(クロクワヒ)、木慈姑等ノ類、皆沙糖漬トナスニ宜シ、

〔延喜式四十二東市〕菓子廛〇中略　右五十一廛東市〇中略　菓子廛〇中略　右卅三廛西市

〔人倫訓蒙圖彙六〕菓子師　諸の乾菓子、羊羹、饅頭の類、饂飩、蕎麥切これをなす、主領して國名をつくあり、二口能登、虎や近江、其外多し、

菓子商

〔守貞漫稿五生業〕菓子店

京坂ハ看板定ル形無之、所欲ノ品名等板ニ書テ釣之、唯暖簾ハ他店ト異制也、家號及ビ其他ヲ記スモノハ、白木綿ニ墨書シ、間ハ紺無地木綿ヲ以テ交ヘ縫合スルト圖ノ如シ、〇圖略

江戸菓子店必ズ此招牌ヲ路上ニ出ス〇圖略　京坂無之、菓子蒸籠ノ形也、周リ青漆中朱也、文字黑漆ニテカク、飾積物ニ用フ蒸籠、此臺ヲ除キシト同形ニテ大也、招牌ハ小形也、

江戸菓子店暖簾モ他店ト同形ヲ專トスル也、蓋昔ハ某大掾藤原某等受領ヲ先途トシ、受領ノ店ハ賣ルコトモ多カリシガ、近世此店ニ粗製多キヲ以テ、近來開店ノモノハ受領ヲ專トセズ、某堂某亭某園ナド、風流ノ號ヲ用ヒ、又暖簾ヲモ帆用ノ廣木綿ヲ白ノ儘ニテ粉引トナシ、某堂ナドト墨書スル者多ク、蓋名アル書家ニ乞テ書之等ノ者多シ、

〔守貞漫稿 六生業〕菓子賣

亀菓子賣、製菓ウリ等數種無窮、又每時異扮ヲナス者際限ナシ、故ニ是ヲ圖スルコト能ハズ、或ハ女扮シ又ハ唐扮シ、又ハ小兒ニ扮スノ類也、是皆矢師ト云賈人ノ所爲也、

〔皇都午睡 三編上〕江戸の上製菓子屋に京都御菓子と印せる所多くして、京大坂は長崎御菓子と印せば、長崎にてはまた京都菓子と云、

〔明和新增京羽二重大全 三〕同〇禁裏御茶菓子所

下立賣室町西江入町　大黒屋肥後大掾

菓子所

室町今出川角　二口屋能登掾

一條烏丸西江入町　虎屋近江掾

本町通三條上ル町　龜屋清永〇中略

右之外數名有略之

〔國花萬葉記 六ノ二攝津〕菓子屋

御堂前　鍋や山城　同町東は　鍋や貞當　同瓦町　飯田和泉

舟町　岡島丹後　伏見町　二口や能登　谷町一丁目　ならや次郎兵衛

雜菓子　南久寶寺町　四軒町　千歲や吉右衛門　高麗橋　菊屋越前

〔天保武鑑〕御菓子師　白かね町丁めかし二　大久保主水　いゝだ町坂下　長谷川織江　大久保主水地面内　宇津宮内匠

横山町三丁メ　鯉屋山城

〔續視聽草 二集九〕大久主水由緒

長崎表の砂糖直買被仰付候御由緒、可申上旨被仰渡、則左ニ奉申上候、

大久保左衛門五郎忠茂五男

大久保藤五郎忠行　本國三河　生國三河

權現樣へ奉仕、三州上和田ニ一家一所ニ罷在候、永祿六癸亥年十月、一向宗蜂起之砌、一家不殘上和田ニ引籠、御忠節仕候、同十一月廿六日、賊等岡崎ヲ欲攻、大久保一家駈合相戰、此節藤五郎當鐵炮腰ニ疵、平愈巳後腰不自由ニ罷在候得共、知行三百石被下置、三州上和田ニ罷在候、權現樣駿河江御下向被爲遊候節罷出、江戸御入國之節被召連候、於江戸ニ水之手見立候樣ニ被仰付、小石川水道見立候ニ付、爲御褒美主水ト申名被下置候、御菓子御用之義ハ、藤五郎常ニ餅拵候事好き申候而、於三河切々餅御用被仰付候ニ付御菓子拵上候奉行相勤罷在候、夫ゟ御菓子自分宅ニ而拵上、年始之御禮御菓子獻上、獨禮申上、御紋付時服拜領仕候、慶長十九年正月五日、江戸於御城、權現樣御膳召上候節、御獻上ニ、始而主水菓子ト名乘申候、此御吉例今以相殘申候、右主水義、百五十八年巳前巳年病死仕候、跡御菓子御用之所、主水實子無御座候付、後家日室ニ被仰付、台德院樣〇德川秀忠御代、大猷院樣御代〇德川家光迄、尼ニ而御菓子差上申候、其砌主水御菓子御用絕不申候樣ニと被仰出、藤五郎十右衛門養子仕、主水と相改御用相勤申候、其節右之御由緒を以、於長崎表御砂糖直買被仰付、年々奉請取候、

右之通御座候以上

午五月

長谷川茂左衛門　本國三河　生國武藏

乍恐權現樣御入國之砌、飯田町巽草原ニ而御座候處、田安臺江被爲成、先祖長谷川茂左衛門被召出、御直ニ御尋之上、御上意ニ而、當所之名主役被爲仰付、御杖之御先ニ而地面拜領仕、其後年頭父子共奉御目見、扇子獻上仕候、元來茂左衛門儀、菓子職仕居候ニ付、主水方御用故障之節ハ、御菓子

雜載

被為仰付奉差上候處、貞享四卯年、主水同様ニ御膳御菓子御用被仰付奉差上候、右御由緒を以於長崎御砂糖直買被仰付、年々奉請取候、以上、

五月　　虎屋織江

〔貞享四年江戸總鹿子六〕菓子所

本飯田町　　虎屋

ふきや町　　ゑびすや九兵衛〇以下廿六軒略

京下り菓子屋

本町一丁目　　桔梗屋和泉掾

同町　　同　土佐掾

山下町　　すわまや

新橋南一丁目　　松屋山城

〔武江年表六〕此年間〇安永記事

安永十年俳人提亭の撰たる、種おろしと云句集に、載る所の其時代のはやり物商物、目錄左に略記す、菓子屋、下谷廣小路金澤、本町鈴木越後、同鳥飼、本郷ましや、飯田町とらや、泉町とらや、飯田町蜜屋、

〔江戸名物詩初編〕越後屋播磨菓子石町

新製流行播磨掾、詰來菓子艶於花、人々攜至知何家、定是權門取次家、

〔江戸總鹿子五〕水菓子や

瀬戸物町　南鍋町　京橋北武丁目廣小路　四谷しほ町　神田すだ町

〔天保武鑑〕御水菓子屋　かんだすだ町　三河屋五郎兵衛

〔令義解一職員〕大膳職

大夫一人、掌、○中略雜餅、食料、率膳部以供其事、○中略主菓餅二人、掌造菓子雜餅等、

〔內裏式上〕元正受群臣朝賀式 會

皇帝受群臣賀、訖遷御豐樂殿、饗宴侍臣、○中略所司預辨供皇帝皇后御饌皇太子饌、(謂菓子雜餅等、)○中略及升殿不升殿者饌、(並肴菓子等、)

〔延喜式大膳三十二〕菓餅所火雷神一座○下略

〔延喜式內膳三十九〕年料

絹小篩九十五口、(中略)菓餅所三口、○中略十中取案廿四脚、(中略)四脚雜菓子櫃料、○中略切案十六脚、(中略)二脚料理雜菓子料、○中略大槽八隻、(中略)一隻洗雜菓子料、○中略筥廿合、(中略)四合納菓子料、○中略案十脚、(四脚料理雜菓子料、)

〔延喜式大膳三十三〕仁王經齋會供養料

僧一口別菓菜料米六合二勺、(熬菓料四合、○中略)糯糒三合五勺、(菓餅料二合、○中略)糯糒粟糒各一合、(並菓餅料、)糖三合六勺、(菓餅料二合、○中略)黑大豆一合五勺、(菓餅料一合、好物料五勺、)小豆一合六勺、(菓餅料二勺、○中略)荏子七勺、(菓餅料、)胡麻子一合五勺、(菓餅料一合、○中略)味醬四合五撮、(中略)菓餅菓三勺、)鹽九合八勺八撮、(中略)菓餅料一合、○中略)擣栗子五勺、(菓餅料、)生栗子三合五勺、(菓餅料二合、○中略)薯蕷三根半、(根長一尺、徑一寸、菓餅料二根、○中略、)梨子桃子各二顆、柑子柚子各一顆、橘子三房、(已上菓餅料、)

〔延喜式四時祭一〕春日神四座祭

祭神料○中略雜菓子二斗、橘子一斗、○下略

〔延喜式內膳三十九〕七寺七月十五日盂蘭盆料菜三石二斗、(寺別四斗五升七合、)菓子二石四斗三升、(寺別三斗四升七合、)

凡擇菓子幷暴雜穀帷料庸布四段、三年一請、

供奉雜菜

日別一斗、○中略雜菓子五升、○中略中宮准此、其東宮雜菜五升、韲料二升、雜菓子三升、

〔宗五大草紙上〕公方樣諸家へ御成の事

一御菓子のこと、七種ふち高にすはるべし、それを又御四方にすへて參候、瓜などの時は、御茶わんに入てそへても參候、御相伴衆の御菓子も、七種ふち高にすはり候、又公方様にての內々の御菓子には、いりこ、まる鮑、はむなども參候、其時は御箸すはり候歟、又御やうしのさきは左なるべし、

〔臨時客應接〕菓子は、菓子鉢歟銘々盆の類ならば、紙を敷に不ㇾ及、形面白く美き菓子を見計ひ、上にして體よく盛、八寸歟盆に載、高坏歟八寸通盆ならば、奉書歟粘入歟、若有合さずば岩城半紙の類なりと、二枚重にして敷、右の通菓子を盛、杉楊枝を壹前頭を揃へ、八寸にても盆にても緣へ掛て、客人の前迄持出、先自分の脇に置、煙草盆火鉢を少しつゝ、左右へ開かせ、客人の正面膝より五六寸前へ出すべし、

但杉楊枝なくば白箸にてもよし、

〔文祿四年御成記〕夫御成〇豐臣秀吉之儀被相定候付而、爲其御同意、都鄙之珍物被相調畢、〇中略七ノ御膳、〇中略御菓子十二種、やうかん、椎茸、薄皮、くずいり薯蕷、結びこんぶ、姫くるみ、花おこし、つりがき、きんかん、みかん、松こんぶ以上、

御相伴〇中略菓子九種、羊羹、薄皮、薯蕷、姫胡桃、椎茸、釣がき、みかん、結びこんぶ、おこし、以上、

諸大夫衆、〇中略御菓子七種、やうかん、薄皮、つり柹、椎茸、山の芋、みかん、結びのし、

御能之時樂屋〇中略御菓子五種　薄皮、山のいも、やうかん、つり柹、花おこし、

〔渡邊幸庵對話〕一細川三齋ハ中古の茶の菓者也、茶菓子に能登の鯖刺の頭を切て、折敷に椎の葉を敷て夫にのせ、箸を添て被ㇾ出けり、鯖の頭の鹽出し切樣に口傳有、

一椎の葉二つ計に切て、夫を添て面々に被ㇾ出ける、其葉にてすくひ喰ふ、無類の茶菓子也、

〔守貞漫稿後集一食類〕饅頭

京坂市民先祖年忌佛事ノ時引菓子、粗ナルハ虎屋ノ五文饅頭十ヲ許リ、美ヲナス者此朧饅頭ヲ用フ、價二分許ノ大形上製ニテ白赤黄等ヲ交ルモアリ、多クハ白ト黄ノミ也、杉赤ミノ柾目板ヲ敷キ、其上ニ此饅頭七ツ、或ハ十許ヲ置キ、杉原紙ニテ包之也、蓋巨戸ハ折詰等ニスルモアレドモ、多クハ紙包ミ也、

因云江戸ニテハ佛事等ノ引菓子ニハ、下圖〇圖略ノ如クナル杉折ニ、煉羊羹半棹、蒸菓子一、有平糖製一、價三匁五分、或四匁許リヲ麁トス、美ナルモノハ、煉羊羹半棹、白煉羊羹半棹、蒸菓子二色各一、有平製一ヲ入ル、價五六匁也、〇中略

文化六年刊本馬琴作ノ夢想兵衞ト云ル戯述ニ、佛事ノコトヲ云ル條ニ、引物ノ菓子ハ一分饅頭三ツ、米饅頭二ツ大落雁一ツ、花ボロ一ツ、一人七分ニシテ云々、上包ノ湖入紙紅白ノ水引云云ト云ヘルコトアリ、四十年前ニハ江戸ニテモ紙包ニテ折ヲ用ヒズ、菓子モ麁製ニテ一人分銀七分許ノ物ヲ用ヒシ也、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕七色菓子、今は甲子に大黒へ供ふれども、もと庚申に供へしなり、洛陽集庚申夜自悦が句、一説に七色賣や呼子鳥とあり、昔はこれを賣者來れり、一錢にて七色を具す、難波鑑などに圖あり、野葡萄の實は熟するとき、五色さま〲に染む故、京師の小兒これを庚申の七色といふも、彼菓子色々あるにたとふるなり、又思ふに今もある十色菓子とて、飴にて作りたるものも、七色より思ひよれるなるべし、

〔三養雜記三〕茶おけ

俗言の轉訛はこゝろづかで、そのまゝに唱へ來こと多し、口取の菓子を茶おけといふは茶うけの訛なり、甘ものをくひて後茶を飲ば、その味ことによろしければ、茶のうけに食よしの名なり、能の狂言の詞には茶うけといへり、螢隨筆に茶うけの口をきよめよといふも見えたり、

〈嬉遊笑覽十上飲食〉古き菓子どものかたかけるは貞幹が集古圖卷十九、果子圖二十七種出たり、又近き頃、本多氏の君高橋家濱島家に傳ける、古き果子の形三十八種を、土をもて模し造り、それに添られたる考を搏桑果と名付て、塵泥といふ書の中に收められたり、

〈假名世說〉延寶二年、道久下人彥作が書ける國町の沙汰に云、木挽町山村が芝居にて、〈中略〉棧敷もそこ〳〵終日の慰にとてさげ重、せいろうの色ことに艷なるに、鹽瀨まんぢうさ、粽、金龍山の千代がせしよね饅頭、淺草木の下おこし米〈は、木の下おこし米は、勢州山田の者、來りてこしらへるなり、則木の下のものなる故名付く、〉白山の彥左衞門がべらばう燒〈べらばう燒は、ふのやきにして、ごまをかけ其色くろし、〉八丁堀の松尾せんべい、日本橋第一番高砂屋がちりめんまんぢう、麴町の助三ふのやき、兩國橋のちゞらたう、〈ちゞらたうは、風味甚甘美なり、風邪をさり、氣を散じ諸病に宜しとて、今專ら賞翫す、〉芝のさんぐわんあめ、大佛大師堂の源五兵衞餅、〈源五兵衞餅、おまんがたみにせしとて、江地の下俗賞翫す、その色黃にして丸し、おしゆん殊の外好物なり、〉武藏の名物とりと丶のへ、さん敷に忍び入り、終日あく氣色もなきは、櫻姫となりし類之助を露のゆかりの玉かづら、心にかけて思ひ染めしなるべし、

按、延寶の比の江戶の名物こ丶に盡くせり、此頃いまだ兩國橋の幾代もち、金龍山の淺草餅、本郷笹屋のごまどうらん、鎌倉がし豐島屋の大田樂、市谷左內阪の粟燒などはなしと見えたり、今にのこれるは、麴町の助總ふのやきばかりなり、洞房語園にふのやきの事みえしは、ふるき事なり、

〈嬉遊笑覽十上飲食〉和漢三才圖會に載たる果子どもは、はるてい、まがり、ぼうる、〈みな花ぼうるの類なり、〉すはま、まめ飴、人參糖、あるへい糖、〈毬のやうにふくらしたると、今いふだてまげも有り、〉かるめいら、〈今の製とは殊なり、すあめのやうに引たり、〉唐松、あはび、〈今大黑に供ふる七色菓子は、もと庚申の菓子なり、此類にみどりといふあり、爽曲集に、ときはなる松のみどりも春くへば、今ひとしほの菓子のあぢはひと見ゆ、〉衣棰、〈源子かやとも云なり、〉松の綠、〈上に出たり、〉達磨隱、〈此も同類に今も有り、〉ちまき、まんぢう、らくがん、白雪餻、粔籹餳、羊羹、外郞餠、求肥、加須底羅、糖花小鈴、〈糖花の小者とあれば、これ今の金米糖なり、然らば糖花とあるは、今の太平糖なるべし、後に小鈴といひしものは、霰餅に衣かけたるなり、名は同くて製かはれ

ろにや、今は是なし、煎餅、丸煎餅、松風、松風とは、うらさみしきの義なりとぞ、裏の方白くして紋なければなり、美作米饅頭、大福餅、はらぶとなり、金鍔、たんきり飴、打ツ切り、豆板、大捻等なり、今のよき菓子どもは、大かたに昔、正徳五年なかりしものなり、求肥も元牛皮なるべけれど、いやしく聞ゆる故、文字をかへしなるべし、羊羹などをかへざるはいかにぞや、

〔先哲叢談後編六〕清田儋叟

儋叟性不ㇾ好ㇾ酒、平生嗜二糖菓一吃之、故儋叟之門、無下載ㇾ酒問ㇾ字之人上、皆以二糖菓一而贈ㇾ投之、至二晩年一以ㇾ食ㇾ糖之多、果得二痰塞之病一焉、

〔兎園小説十二〕大酒大食之會

文化十四年丁丑三月廿三日、両國柳橋萬屋八郎兵衛方にて、大酒大食の會興行、連中の内稀人の分書抜、〇中略

菓子組

一饅頭五十　一羊肝七棹　一薄川餅三十　一茶十九はい　神田　丸屋勘右衛門　五十六

一まんぢう三十　一鶯餅八十　一松風せんべい三十枚　八町堀　伊豫屋清兵衛　六十五

一澤庵の香の物丸のまゝ五十

一米まんぢう五十　一鹿の子餅百　一茶五盃　麹町　佐野屋彥四郎　二十八

一まんぢう三十　一小らくがん貳升程　千住　百姓武八　三十七

一ようかん三棹　一茶十七盃

一今坂もち三十　一煎餅貳百枚　一梅干壹壺　一茶十七盃　丸山片町　安達屋新八　四十五

古事類苑

飲食部十

酒上

酒ハ、サケト云フ、神代ニ於テ八鹽折酒、甜酒等ヲ釀造セシ事、史冊ニ見エタレバ、當時既ニ釀酒ノ法アリシヲ知ルベシ、而シテ應神仁德兩帝ノ朝、支那及ビ朝鮮ヨリ釀酒工ノ渡來セシヨリ、釀法一變シタルナラム、酒ヲ釀造スルニハ、常ニ粳米ヲ以テ原料トスレドモ、或ハ果實等ヲ以テ造ルアリ、近世其釀造ノ時ヲ以テ之ヲ分チ、秋季ニ於テスルヲ新酒ト云ヒ、寒前ニ於テスルヲ寒前酒ト云ヒ、新酒ト寒前酒トノ間ニ於テスルヲ間酒ト云ヒ、寒中ニ於テスルヲ寒酒ト云フ、又往時ノ釀造ハ、皆未ダ純清ナラザリシガ、純良ノ清酒ハ、其發明近ク德川幕府ノ時ニ在リト云フ、

名稱

〔倭名類聚抄 十六酒醴〕酒　食療經云、酒(和名佐介)五穀之華、味之至也、故能益人、亦能損人、

〔箋注倭名類聚抄 四葉酒〕按醫心方引養生要集、其文與此全同、說文、酒就也、釋名、酒酉也、釀之米麴酉澤、久而美味也、亦言踧也、能否皆强相踧持飮之也、又入口咽之皆踧其面也、畢沅曰、酉澤曾釋也、說文、曾訓釋酒也、

〔段注說文解字 十四下酉〕酒就也、所以就人性之善惡、(賓主百拜者酒也、淫亂者亦酒也、)从水酉、(以水泉於酉月爲之、)酉亦聲、(子酉切、三部、)一曰造也、(造古讀如就、)吉凶所造起也、古者儀狄作酒醪、禹嘗之而美、遂疏儀狄、(見戰國策、)杜康作秫酒、(又見巾部、曰少康作箕帚秫酒、少康者杜康也、按許書事物原始、皆用世本、此皆出世本、)

〔事物紀原〕九酒醴飮食 酒

酒經曰、空桑穢飯、醞以稷麥、以成醇醪、此酒之始也、呂氏春秋曰、儀狄作酒醪、變五味、戰國策曰、狄儀帝女、造酒進之於禹、甘之遂疏狄儀、古史考亦曰、狄儀造酒、博物志曰、杜康造酒、魏武帝詩曰、何以解我憂、惟有杜康酒、玉篇曰、酒杜康所作、陶潛集述酒詩序曰、狄儀造酒、杜康潤色之、而黃帝內傳、王母會帝於嵩山、飮帝以護神養氣金液流暉之酒、又有延洪壽光之酒、然黃帝時已有其物、但不知杜康何世人、而古今多言其始造酒也、一曰少康作秫酒、

〔日本釋名〕下飮食 酒（サケ）　さくるなり、風寒邪氣をさくるなり、

〔東雅〕十二飮食 酒サケ　素戔烏神大蛇を斬り給ひしに、八醞酒を造らしめられ、又天孫の御子生み給ひし時に、神吾田鹿葦津姫天甜酒（タムサケ）造られしなどいふ事、舊事紀古事記日本紀等に見えたれば、其因り來る所既に久しき事にて、其始をも知るべからず、萬葉集抄に、酒をサケともいひ、サカともいふは、サカユといふ詞也、酒宴は皆人のさかへ樂しむ故なり、又サヽともいふ同じ詞也、（今俗に酒をササといふなり、卽これ酒の轉語なる也、）また神の酒をミワといふ事は、土佐國にある三輪川の水を用ひて、大神のために酒を醸したりけるに、殊にめでたかりければかく云ひし也、神酒とかきて、ミワと訓ずるは此故也としるせり、又酒をキともいふが如きは、其義詳ならず、（古事記に、御酒二字讀てミキといひ、萬葉集にも、黑酒二字讀てクロキといひ、白酒二字シロキと讀むが如きは、酒をばキと云ひし也、日本紀釋には、ミキといふ事を釋して、酒也といひ、オホミキといふ事を釋して、御酒也と云ひしが如きは、酒をミキといひし也、古の時には、キといひ、ケといふ詞なれば、相通じていひけり、木をキといひ、ケといひ、またコといひしが如き此也、御酒をミキといひ、御食をミケといひし如きも、共にこれ飲食の物也しかば、これを呼ぶ所の詞の轉じけるのみにして、其義異なるにもあるべからず、唯その飲食の物キと云ひ、ケといひし義は、今はた知るべからず、或說に食をケと云ひしは消也、その消しぬるをいふなりといふ、もしさらば酒をキと云ひしも、ケといふ語の轉ぜしにて、また消ゆるの義にもやあるらむ、また或說に、ミキとは、ミは御也、キはイキ也、人を醉はしめては、イキホヒの出る者也と云へり、然るべしとも思はれず、）

〔倭訓栞〕前編十 さけ　酒をいふは榮（サケ）えの義かえ反け也、吞は笑、さかえ樂むの義也といへり、貝原

氏曰、昔年於長崎聞彼土人之言、曰、予嘗屢爲海賈、遊于西蕃諸國、凡中華及諸夷之米穀、其味皆淡薄、不及于日本所産之甘美、故其所釀之酒、亦氣味不及于日本、然則以日本之秔米釀良醞、可爲天下第一云、今按ずるに、天工開物に、南方酒皆糯米所爲と見え、稻記に、稻謂之大師古、粳謂之小師古、醞謂之紅絲米、釀酒宜用大師古、造粉宜用小師古と見えたり、稻はもち、粳はうる、秈は大たう也、陶淵明も酒のために稻を多く種たり、されば西土の秔米、酒を釀するに堪ざるをもて粳を用る也、我邦粳のみ勝れたるに非ず、稻の宜き事も、後漢書に見えたり、蝦夷は粟を用う、蝦夷國の産物也、

〔倭名類聚抄 十三祭祀〕神酒 日本紀私記云、神酒(和語云、美和、)

〔伊呂波字類抄 見飲食〕神酒(ミキ、祭祀具)

〔圓珠庵雜記〕さけをみきといふ、世には神に奉るをのみみきといふとおもへり、それをば和名に神酒と書きてみわといへり、

〔冠辭考頭注 二〕彌枳の彌は眞と通ひて、ほむることば、枳は酒の古語也、さて神にも天皇にも獻るを、大御酒といふは、常の事なるを、みきとは三寸と書など樣の僞説多し、

〔古事記 中仲哀〕御子(○應神)中略、於是還上坐時、其御祖息長帶日賣命釀待酒以獻、爾其御祖御歌曰、許能美岐波、和賀美岐那良受、久志能加美、登許余邇伊麻須、伊波多多須、須久那美迦微能、加牟菩岐、本岐玖流本斯、登余本岐、本岐母登本斯、麻都理許斯、美岐叙、阿佐受袁勢佐佐、如此歌而獻大御酒、爾建内宿禰命爲御子答歌曰、許能美岐袁、迦美祁牟比登波、曾能都豆美、宇須邇多氐氐、宇多比都都、迦美祁禮加母、麻比都都、迦美祁禮加母、許能美岐能、美岐能、阿夜邇、宇多陀怒斯、佐佐、此者酒樂之歌也、

〔古事記傳 三十一〕久志能加美は、酒之上なり、そは横井千秋云、久志は酒の本名にて、應神天皇の大御歌に、須々許理賀、迦美斯美岐邇、和禮惠比邇祁理、許登那具志、惠具志爾、和禮惠比邇祁理とある、二ッの具志これなり、(こは上より連ける言ある故に、具と濁れり、)さて御酒白酒黑酒など云伎は、此久志の約まれ

る名なり、そを、佐氣とも云は、亦名にて、蘇居大人の說に、酒を、佐氣とも云は、是を飲は心の榮ゆる故の名にて、佐加延の約りたるなりとあるが如し、加美は上なり、○中略さて少名毘古那神を如此稱し賜ふは、此神殊に酒を掌賜ふ事は物に見えざれども、大穴牟遲神と相並ばして、國土を作堅め給ひ、○中略凡て萬の事も物も此二柱神の恩賴なれば、○注略書記崇神卷にも、天皇以大田田根子令祭大神、是日活日自擧神酒獻天皇、仍歌之曰、許能彌枳破、和餓彌枳那羅孺、椰磨等那殊、於朋望能農之能、介彌之彌枳、伊句臂佐、伊句臂佐、如此歌之宴于神宮、ともある如く、酒の本を此二柱神に係て、其首長たる神の獻り賜ふ御酒ぞと、よみ賜へるなり、以上千秋考と云り、此考宜く聞ゆ(中略)契沖は、奇の神なりと云事を、師は、奇は用語なれば、之と云べからず、藥之神なり、須理の約志なりと云れたり、信には奇之と云はぬことぞ、又藥の神と云むも然ることにて正しき由あり、此は御酒を祝て詔ふなれば、殊に由ありておぼゆ、然はあれども、神の假字に美を用ひたる例なければ、なほ上の、千秋の考にぞ從ふべき、

〔古事記雄略下〕天皇坐長谷之百枝槻下、爲豐樂之時、○中略天皇歌曰、毛毛志紀能、淤富美夜比登波、宇豆良登理、比禮登理加氣氐、麻那婆志良、袁由岐阿閇、爾波須受米、宇受須麻理韋氐、祁布母加母、佐加美豆久良斯、多加比加流、比能美夜比登、許登能加多理碁登母、許袁婆、

〔古事記傳四十二〕佐加美豆久良斯は、萬葉十八廿一丁に、多知婆奈能、之多泥流爾波爾、等能多氐天、佐可彌豆伎伊麻須、和我於保伎美可母、又廿丁佐加美都伎安蘇比奈具禮止云々、十九廿九丁に、酒見附、榮流今日之安夜爾貴左、などもありて、宴樂のことなり、○中略又思ふには、神名帳に、造酒司坐酒殿神二座、酒彌豆男神、酒彌豆女神、姓氏錄酒部公條に、大鷦鷯天皇御代、從韓國參來入、兄曾々保利、弟曾々保利二人、天皇勅有何才、白有造酒之才、令造御酒、於是賜麻呂號酒看都子、賜山鹿比咩號酒看都爲氏、○注略などある酒美豆は即酒のことにて、然云意は、榮水なるべし、さて其を佐氣とのみ云は、水を省たる名なるべし、師云、酒と云名は、榮と云ことなり、是を飲めば、心の榮ゆるよしなり、

〔延喜式八祝詞〕祈年祭

奥津御年〈平〉八束穗〈能〉、伊加志穗〈爾〉、皇神等〈能〉、依〈志左〉奉者、初穗〈波平〉千穎八百穎〈爾〉奉置〈氏〉、𤭖閉高知𤭖腹滿雙〈氏〉、汁〈爾母〉穎〈爾母〉稱辭竟奉〈平〉、

〔祝詞考上〕この汁といふは、右の𤭖の内の御酒の事を、重ねいふに、言をかへたるのみ、

〔本草和名〕(九下 米穀)酒 醛酒(音爾何反、白濁影不見者、)泛劑酒(成滓浮泛々然)醴劑酒(汁滓相將、即今醅醾)盎劑酒(上疋万反、葱々然白色、今酇白者是也、)醍劑酒(徒奚反、成而紅赤者也、)沈劑酒(今暴清者是也、已上崔禹出、)

〔八雲御抄〕(三下 衣食)酒　みき　とよみき　ながるゝかすみ　たけのは　かえなし　しろき　くろき(万にはしろみきくろみきと云り同事也、)　あそびのむと云り　はるのかせすゝむと云り　みわすゑまつるとは、神に酒をまいらする也、(わとは酒字也)　ひあひのさけ(ただ其日あるといふ心也)

〔雅言俗語翌檜〕(末)酒
諸白(堺酒諸白、伊丹諸白、大坂諸白、鴻池諸白)　富士見酒　南都酒　忍冬酒(きい)　菊酒(かゞ)　煉酒(博多)　三原(備後)　尾道酒(同)　麻地酒(ひご)　保命酒　養老酒　粟盛(さつま)　梅酒　葡萄酒　枸杞酒　桑酒　豆淋酒　味淋酒　屠蘇酒　治聾酒　燒酒　醴　一夜酒　茶蘼漉　白酒　米雪酒　雞卵酒　薯蕷酒　生姜酒　隅田川酒(江戸、羽衣酒)　醪　酸　糟　新酒　古酒　金粉酒　覆盆子酒

〔下學集〕(下 飲食)九獻(日本世話、酒名也、三三九獻義也、)歡伯(酒異名也云、)青州從事(酒異名也、徹臍義也、從事官名也、)綠醑(酒也、)聖人(呼清酒云聖人也、)賢人(呼濁酒云賢人義也、〇中略)忘憂物(酒異名也、飲則忘憂也、)釣詩鉤　掃愁帚(二共酒異名也)浮蟻(酒名也、酒糟泛盃、如浮蟻、故云爾、)

〔撮壤集〕(下 飲食)酒　醅　醁　桑落酒　桑郎　紅友　麹秀才　麹處士　麹道士　蒲萄酒　松花酒　松膠　荔子祿　百藥長　竹葉春　掃愁帚　釣詩鉤　歡伯　柳　天野　菩提泉　菊酒　奈良酒　石塔　麹　糟　醪

〔書言字考節用集〕(六 服食)般若湯(僧家呼酒云爾、見匀瑞活法、)竹葉(指南、美酒曰讓北竹葉、東坡集註、宜城九醞酒號竹葉酒、)綠醑(又云綠醅、本草美酒也、)下若酒(東坡集註、湖州有若溪、南岸曰上若、北曰下若、人取下若水釀酒極美、俗稱下若酒、)九獻(本朝俗謂酒爲九獻、三々九度之義、匀瑞主人進酒於客曰獻、)竹葉(本朝女兒

呼酒云䣯、　酒サケ陶潛詩序、儀狄造酒、杜康潤色之、又出戰國策、　沙嬉同則酒也、出鶴林玉露、　十旬同酒之異名、文選、　神酒ミキ　三寸同酒一名、蓋領酒者去風邪三寸、故云爾、出左傳、　青州從事セイシウノジウジ美酒異名、又惡酒稱平原督郵、事出晉書事文、

〔重修本草綱目啓蒙十七釀造〕酒サケ　一名玄水本草彙　百藥長名物法言　醞物事林廣記　海老同上　狂藥故事白眉　軟飽檢蠧隨筆　陸諝事物異名　醇儒　懿侯　醴泉侯　麴生　麴秀才　麴米春　麴道士　麴君　瑞露　歡伯　桑郎　索郎　與醴　楚瀝　蘭生　玉薤　富水　九醞　九醇　十旬　燒春　石凍春　土窟春　羅浮春　梨花春　花春　拋青春　秋露白　掃愁帚　釣詩鉤　般若湯　軟口湯　顚建康　杜康　白墮　青州從事　平原督郵　洞庭春色　上天美祿　眞一先生　祛愁使者　破悶將軍共ニ同上

〔物類稱呼四衣食〕酒さけ　出羽にていさみと云、和州大峯にてごまのはいと云、今按にいさみといふは、羽州羽黒山などの行者の隱語なるべきを、俗人もそれに傚ひて、專いさみといふ事にや成けん、ごまのはいといへるも是になじかるべし、又畿內の番匠の詞に間水といふ今はけづりともいふ、江戸にても番匠はけづりと云、〇中略又西國にてけんずいと云は、灸治する節酒食を饗するをいふ、江戸にて參州酒などの味辛つよき酒を鬼ころしと云、如此の類を美作にてやれいた酒と云、野州日光にて鬼ごのみといふ、又駿河邊にてはてつぺんといふなり、

〔海人藻芥〕マナ初メ、袴著、元服、移徙以下、祝ノ酒肴ハ必ズ三獻ト云々、如何ニモ時剋延ザルヤウニ取沙汰スル也、凡酒無量不及亂云々、雖然後光嚴院御愛酒ニテ御座ケル程ニ、常ニ御酒宴有テ、獻獻ニ及ト云々、其御代ヨリ獻數加增シテ、或ハ五獻、七獻、九獻マデ被聞召タリ、近比ハ酒ノ名ヲ九獻トゾ申合ケル、〇中略

內裏仙洞ニハ一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當座ニ迷惑スベキ者哉、飯ヲ供御、酒ハ九獻、〇中略如此異名ヲ被付、近比ハ將軍家ニモ女房達皆異名ヲ申スト云々、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一さけ(酒)　くこん

〔貞丈雜記酒盃七〕一酒をさゝともくこんとも云は、さゝは三々也、くこんは九獻也、酒は三々九度呑むを祝ひとする故也、九は陽數にてめでたき數ゆへ唐土にも九獻と云事あり、左傳に信公十二年の條に云、楚子入享于鄭九獻とあり、その註に云、用上公之禮九獻酒禮畢云々、

〔御湯殿の上の日記〕慶長九年四月廿九日、あきのもり〇毛利輝元ゐなかくこんとて、御たる十しん上申、大へんひろう、

〔塵袋飮食九〕サケヲ聖人ト云フ名アリト云フ如何、

スメル酒ノ德ヲホメテ聖人ト云フニヤ、魏ノ大祖ノトキ天下ニ酒ヲトドメラレキ、ソノ時キ徐邈ト云フ臣下、愛酒ノモノニテ、ワタクシニシノビヤカニ酒ヲタクハヘテノミケリ、趙達ト云フモノ、公事ニヨテ徐邈ニトフベキ事アリケレバ、カノ家ヘニユキタルニ、ワタクシ酒ニノミ醉テ心モナラズナリニケルユヘニ、大事ノオホヤケ事ヲイフヲバ、返事モツヤ〳〵セデ、中聖人トバカリイヒケリ、內裏ニマイリテカクト申シケレバ、御門ハラタヽセ給テ、コハナニト云フ事ゾトオホセラレケルヲ、鮮于輔ト云フモノ申ケルハ、昔シサケコノモノドモノ申ヲキヽ侍シハ、酒ノスメルヲハ聖人ト云ヒ、ニゴレル酒ヲ賢人ト名ヅク、邈カヒトリエイノ心申サムトテ云ヘル事歟ト申シケリ、後ニ文帝位ニツキ給テ、又サケニエイタル事アリケルニ、許昌ト云フモノカ、又中聖人歟ト曰ヒケレバ、トリアヘズ宿病以醜見傳、臣以醉見識トヘラズコタヘケレバ、帝大ニワラヒ給ヒケリ、ニゴレルヲ賢人ト云フコトハ、聖人ヨリハ今少シ劣リタレドモ、ナヲコレモイミジキ心歟、

〔壒囊抄六〕酒竹葉云事

酒ヲ竹葉ト云事如何　只是酒之異名也、百詠ノ注云、宜城ヨリ出竹酒ト云々、竹ノ葉ノ露タマリ

酒ト成故ニ竹葉ト云ト、亦或說ニハ、昔漢朝ニ劉石ト云者アリキ、繼母ニ合テケルガ、其繼母我ガ實子ニハ能飯食セ、孤子ニハ糟糠ノ飯ヲ與ヘケリ、劉石是ヲ不得食シテ、家近所ニ木ノ股ノ有ケルニ棄置ケリ、自然ニ雨水落積漸亂テ後芳バシカリシカバ、劉石試之其味妙ナリ、仍テ竹葉ヲ折テ指覆、其心ヲ以テ酒ヲ作テ、國王奉リシガ味ヒ比无シテ、褒美ニ預リ、獻賞ヲ蒙リテ家富ミケル也、是ニ依テ酒ヲ竹葉ト云々、加之酒ニ名多侍リ、

三遲、十分、忘憂、來樂、竹露、松華、梨花、桃花、儿醞、十旬、宜春、替夏、落越、杜康、黃醅、綠醑、松醪、濁醪、以上四者云濁酒也、歡伯、下若、貢、賢人、聖人、荊南、所名、豫北、同上、釣詩鉤、掃愁帚、

皆是酒ノ異名也、

亦浮蟻共云也、酒精點々泛盃中、如浮蟻、故ニ濁酒ヲ茆柴共云、一酔シテ即醒事燒茆柴火便滅ガ如シ、故ニ皆是酒ヲ賞スル心也、

〔撈海一得上〕今女ノ言ニ酒ヲさゝト云、養老ノ雑劇ウタイニ、もたいのちくえふト云、猩々ニ、竹のはの酒ト云、文選ノ張協ガ七命ニ曰、豫北之竹葉、註ニ酒之名也ト云、又唐ノ李賀ガ詩ハ、好デ多ク字面ヲ替換ス、白ヲ箬葉露ト云ト、徐興公云リ、箬ハ竹皮ナリ、吾國古ハ文選ニ熟セシユヘ、俗ニモ云慣タルトミヘタリ、

〔和漢朗詠集夏〕首夏

甕頭竹葉經春熟、階底薔薇入夏開、　白居易

〔菅家文草詩五〕酒

閑亭開酒甕、始覺聖賢心、竹葉攀多少、梨花酌淺深、開眉杯裏伴、促膝醉中吟、自此知神用、誰愁到晩陰、

〔吾妻鏡三〕壽永三年元暦元年四月廿日戊子、本三位中將平重衡依武衞源頼朝御免、有沐浴之儀、其後及秉

種類 白酒 黒酒

甜酒

燭之期、稱爲慰徒然、被遣藤判官代邦通工藤一臈祐經幷官女一人號千手前等於羽林之方、剩被副竹葉。。

上林已下、羽林喜悅、遊興移剋、

〔本朝文粹十一序〕早春侍內宴、同賦晴添草樹光、應製、　　後江相公〇大江朝綱、中略、

葉則上林苑之所獻、含自消、酒是下若村之所傳、傾甚美、何唯褒庭之鷃、含密沫而倍滋、松江之鱗、煎桂

髓而添味而已哉、

〔吾妻鏡二〕治承五年〇養和元年正月一日戊申、卯刻前武衞〇源賴朝參鶴岡若宮給、〇中略法華經供養御聽聞、

事終還御之後、千葉介常胤獻垸飯、相具三尺鯉魚、又上林下。若不知其員云云、

〔善秀才宅詩合〕應和三年

輕花泛晚觴題中取韵　　前文章得業生三善道統

春風氣味手中奢、應是晚觴泛晚花、夜酌莫嫌深淺酒、此筵芳意在流霞。。

〔萬葉集十九〕二十五日〇天平勝寶四年十一月新嘗會肆宴應詔歌、

天地與久万氐爾、万代爾、都可倍麻都良牟黑酒白酒乎、

右一首從三位文屋智奴麻呂眞人

〔萬葉集略解十九〕大嘗會に黑酒白酒を奉る事あり、白酒といふは常のすめる酒也、黑酒といふは常山の灰を入たる酒也、又は胡麻の粉を入るゝ事も有し也、

〇按ズルニ、白酒黑酒ノ事ハ、神祇部大嘗會、新嘗祭、神饌等ノ篇ニ載セタリ、

〔倭名類聚抄十六酒醴〕醰酒　陸詞切韻云、醰音覃、一音湛、日本紀私記云、甜酒多無佐介、今按可用此字、酒味長也、

〔倭訓栞前編十四〕たむさけ　神代紀に甜酒を訓せり、今俗いふ所の甘口。。成べし、白詩に戸大嫌甜酒とみゆ、古へ味のよきをたむといひしにや、姓氏錄多米宿禰の下に其義みえたり、大嘗會式の多明酒多明米なども此義なるべし、めつ反む、倭名抄には醰をよめり、音を用たるにや、いぶかし、

醨

〔日本書紀 神代二〕一書曰、〇中略神吾用鹿葦津姫、以卜定田號曰狹名田、以其田稻釀天甜酒嘗之、

〔倭名類聚抄 酒醴十六〕醨 唐韻云、醨 音離、和名、之流、一云、毛曾呂、酒薄也、

〔東雅 飮食十二〕酒〇中略又名抄〇倭唐韻を引て、醨はシル、一つにモソロといふ、酒薄也と注せり、モソロの義不詳、(中略)モソロといひ、ミソレといふは、轉語也、即今ミゾレといふ酒、その遺製なるに似たり、

〔倭訓栞 前編毛三十二〕もそろ 倭名抄に醨をよめり、又しるともいへり、酒薄也と注す今の俗いふ所の辛口なるべし、或はみぞれと音通ず、今も酒にみぞれといふ、是にやといへるはあたらず、

醇酒

〔新撰字鏡 酉〕醲 女容反、平、厚酒也、加〇〇〇〇酒、

〔倭名類聚抄 酒醴十六〕醇酒 唐韻云、醇 音淳、日本紀私記云、淳酒加〇太〇佐〇介、厚酒也、

〔箋注倭名類聚抄 四 藥酒〕按加太佐計、堅酒也、堅猶言厚也、與訓醲爲加太賀由之加太同也、蓋謂濁酒之厚者、然則不得以此訓清酒之醇也、

〔日本書紀 景行七〕十二年十二月丁酉、議討熊襲、〇中略天皇則通市乾鹿文而陽寵、時市乾鹿文奏于天皇曰、無愁熊襲之不服、妾有良謀、即令從一二兵於己、而返家以多設醇酒、令飮己父、乃醉而寢之、市乾鹿文密斷父弦、爰從兵一人進殺熊襲梟帥、

〔續修東大寺正倉院文書 後集三十七 裏書〕符 山作領玉作子綿等所〇中略

一雇工雇夫等酒給法 更不云司工并仕丁等

右辛酒一升買、水四合和合、二箇日間一度給、人別三合、〇中略

以前條事、至承知狀、火急施行、不得怠緩、故符、

主典安都宿禰

下

天平寶字六年正月廿四日

〔拾芥抄上本世間不靜時方〕宮咩祭文
淸酒ノ早ニ、堅○○酒ノ堅、○中略殿ク聞食シ受納給テ、○下略

〔倭名類聚抄十六酒醴〕酎酒　說文云、酎、直祐反、漢語抄云、豆○久○利○加○倍○世○流○佐○介○、三重釀酒也、西京雜記云、正旦作酒八月成、名曰酎酒、一名九醞、於運反、通俗文云、醞酸酒於國家也、蔣魴切韻云、酘於鬪反、酒再下麴也、俗語云曾比、

〔箋注倭名類聚抄四藥酒〕按此訓○豆久利加倍世流佐介古書無所見、疑楊氏依三重釀酒之義所設、○中略說文醞釀也、廣雅釋器云、醞酘也、廣韻酘田候切、鬪候同韻、田屬舌音定母、於屬喉音影母、凡以殳爲聲字皆在舌音、無在喉音者、此云於鬪反、或涉上文於運反而誤也、按集韻引字林云、酘重醞也、韻會引廣韻云、重釀酒、○中略又齊民要術造酒法云、若麴一斗與五升水、浸麴三日如魚眼湯沸、酘米、又載諸造酒法、於釀後下米、皆謂之酘、與蔣魴再下麴義合、今人釀酒、先炊米作飯、配麴釀之、如造酵法、俗謂之本、說文云、酴酒母也、蓋是、候數日、所釀飯麴、在器中自沸起、別炊飯配麴、投所沸飯麴中、攪之令調均、俗謂之曾閉流、蓋添增之義、源君云曾比、卽是此所謂再下麴也、新撰字鏡亦云、酘醞也、曾比須、但以醞釋酘統言之也、若析言之、醞釀也、酘再釀、其義不同、酘字說文所無、北堂書鈔引酒經云、甘醞九投、澄淸百品、千金方亦用投字、則知酘俗投字、以其釀酒之字變手從酉耳、

〔段注說文解字十四下酉〕酎三重醇酒也、廣韻作三重釀酒、當从之、謂用酒爲水釀之、是再重之酒也、次又用再重之酒爲水釀之、是三重之酒也、杜預注左傳曰、酒之新孰重者曰酎、鄭注月令曰、酎之言醇也、謂重釀之酒也、醇者其義、釀者其事實、金壇于氏、明季時以此法爲酒、从酉、肘省聲、各本作从時省、誤、紂狩篆皆曰肘省聲、今據正、除柳切、三部、廣韻音胄、李仁甫本同、除宥切、明堂月令曰、孟秋天子飮酎、秋當作夏、天子飮酎、月令孟夏文也、諸侯嘗酎見左傳、

〔古事記上〕爾速須佐之男命、○中略告其足名椎手名椎神、汝等釀八○鹽○折○之○酒、且作廻垣、於其垣作八門、每門結八佐受岐、此三字以音每其佐受岐、置酒船而每船盛其八鹽折酒而待、故隨告而如此設備待之時、其八俣遠呂智信如言來、乃每船垂入己頭飮其酒、於是飮醉死由伏寢、

〔釋日本紀七述義〕私記曰、問謂之八鹽折酒有何意哉、答、或說一度釀熟絞取其汁、棄其糟、更用其酒爲

汁亦更釀之、如此八度、是爲純酤之酒也、謂之鹽者以其汁八度絞返故也、今世亦謂一度便爲一鹽也、謂之折者以其八度折返故也、是古老之說也、而先師不用、此酒二日二夜而熟耳、

〔古事記傳九〕八鹽折(ヤシホヲリ)之酒(ノサケ)、書紀に八醞酒と書り、醞は釀酒也とも久釀也とも、字書に注せり、又和名抄に、說文云、酎三重釀酒也、漢語抄云、豆久利加倍世流佐介、西京雜記云、正旦作酒、八月成、名曰酎酒、一名九醞とあり、さて此を夜志本袁理と云所由は、私記に、或說、一度釀熟、絞取其汁、棄其糟、更用其酒爲汁、亦更釀之、如此八度、是爲純酤之酒也、○中略と云り、此說大かに宜しかるべし、八度折返とは、古何事にまれ回復て物するを、折と云るにや、物語文に折返し歌ふなどあり、○註略又酒折池酒折宮など云もあるを思へば、折は酒を造るに殊に云言なるべし、さて新撰字鏡に、醎志保留とあり、醎は、醲俗字と見ゆ、さて醲は、說文に厚酒也と注せり、此に依らば、厚酒を造るを志保留とは云るにや、志保留は卽志保袁留の切まりたる言にて、幾度も折返し釀意なるべし、さて物を絞ると云も、此より出たることゝ、又物色を染る度數を、一しほ二しほと云も、本同意にて、其は理を略る言ならむ、さて志本とは、酒を造るにも物を染るにも其汁を云名にやあらむ、

〔箋注倭名類聚抄四飮酒〕按古事記、有八鹽折酒、八鹽折是彌入折之假借、彌訓夜、與謂花單瓣爲比登倍、謂重瓣爲夜閉、又謂張帆進船者、別張小帆、令船倍捷疾、爲夜保之夜同、彌謂重疊也、與西土數字上聲義同、入訓之保、與謂物染入爲之牟同語、訓染爲曾牟、亦一聲之轉也、今俗有比登之保之語、猶言升一等也、又紅楓有彌入千入之稱、猶爾雅一染謂之縓、再染謂之赬、三染謂之纁之染、考工記三入爲纁、五入爲緅、七入爲緇之入、折猶疊也、謂反復之、是彌入折、卽數遍重疊反復之義也、與數回鍛鍊之刀謂之八鹽折刀同、則知彌入折酒、卽李時珍所謂阿剌吉酒燒酒、今俗粟盛酒皆是、嘗聞造燒酒粟盛酒之法、蒸釀酒未漉者酒糟蓋之、取其所鬱蒸汁、先得其汁少許、投之今所蒸之酒中、再蓋之、又取蒸汁少許、投之所蒸酒中、如是三五次、所取蒸汁、卽燒酒、是彌入折之義也、然則八鹽折酒、非再下麴醞釀者、神代紀用八醞酒爲彌入折酒者、西土古無燒酒、至胡元時、始得其法、故無可以充之字、以

清酒

偶有九醞之名、作八醞字當之也、本居氏引再下麴解八鹽折酒者非是、

〔書言字考節用集 六服食〕醂(スミサケ) 活法、酒清者曰醂、清而甘曰醨、　清酒 〔同〕韻瑞、魏人徐邈謂酒清者為聖人、謂濁者為賢人、出魏志、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕酒の、今の如く清酒になりしは、一百年以來の事となん、今も邊地には濁酒を用、唐山なども濁酒多しと聞ゆ、酒の詩などに、浮白といへるも此故、天香樓偶得、古人酒以紅為惡、白為美、蓋酒紅則濁、白則清、故謂酒為紅友、而玉體、玉液瓊飴、瓊漿等名、皆言白也、梁武帝詩云、金杯盛白酒、正言白酒之美、近來造酒家、以白麪為麴、并舂白秫和潔白之水為酒、久釀而成、極其珍重、謂之三白酒、於是呼數宿而成之濁醪曰白酒、使詩詞家不敢用白酒字、失其旨矣、この白酒といへるも、猶にごり酒なるべし、建仁寺の河清酒樽に書る詩、見時如白水、飲則勝丹砂、八十老翁面、春風二月花などいへり、これに依て思ふに、古き連歌俳諧に酒を飲ことを霞を汲といへるも、かすみとは、濁れるをいふなり、又唐人酒を聖賢にたとへて呼、聖と稱するはすみ酒なり、寒山詩、滿卷才子詩、溢壺聖人酒なども云へり、日蓮上人錄內錄外等に聖人一筒(ヒトツ)とあるはたゝ、酒を云へり、

〔延喜式 一四時祭〕鎭花祭二座

大神社一座　清酒五升、濁酒六斗五升、

狹井社一座　清酒五升、濁酒六斗五升、

〔延喜式 三十九內膳〕諸節供御料

正月三節〇中略　清酒、濁酒、酢、油各一斗五升

〔延喜式 四十造酒〕釋奠料春秋同〇

醴齋、醍齋、清酒各二斗、別貢清酒三斗六升、已上享料酒一石七斗三合雜給料

〔播磨風土記 佐用郡〕彌加都岐原、難波高津宮天皇〇仁德之世、伯耆加具漏、因幡邑由胡二人大驕无節、以清酒洗手足、

諸白
片白

〔本朝食鑑二穀〕酒
釋名、諸白(モロハク)俗稱(中略)近代呼酒之絶美者曰諸白、諸者庶也、白者以白米白麴而造之、故名(中略)必大按(中略)醨者濾酒糟之稱、或曰、新酒之下品者乎、醇者酒之上品、今俗稱古酒諸白之類歟、酎亦新酒中再三加釀、以麴糯作美酒者、此亦今俗稱新諸白之類也、醲亦酒之美味者、今俗稱甘口歟、醨者酒味之輕薄者也、今俗所謂辛口木酒、倶新酒未經調和之稱也矣、

〔和漢三才圖會百五造釀〕酒〇中略
諸白、片白、本米麴米共眞精者、故名兩白、本米精而麴米不精、故名片白、

〔庖厨備用倭名本草十二造釀〕酒
日本ノ名酒ニハ南都ノ諸白、此酒ムカシヨリ其ノ名天下ニアラハレ、今ニ至リテコレニ及ブハナシ、加賀ノ菊酒モ名ヲ得タリ、シカレドモ香味南都ノ諸白ニ及バズ、〇中略五六十年以前ヨリ、泉州堺ノ大和ヤ諸白、太子ヤ諸白、備州ノ三原酒、尾道酒、近年大坂ノ鴻ノ池諸白、此ノ酒其ノ名ヒロシ、〇中略世界諸國ノ酒ハ、其ノ芳香美味性功ニ至ルマデ、日本ノ諸白ニ及ブハナシ、故ニ諸白ノ酒ハ世界第一ノ佳酒上品也云々、可賞、

〔晴豐記〕天正十八年四月五日、大和大納言より先度勅使參候、其禮とて大刀折がみ給候、〇中略大納言内衆櫻井和泉、諸白一か、鯉ニ、備中杉原十帖、多羅尾案内者にて禮ニ被來候、

〔醒睡笑五上戶〕山中山城方へ紹巴のおとづれられし時、振舞有りて、ひたもの諸白をしゐて、前に見えつる天目にてと有りける時、
なら酒や此天目に二ッ三ッのめと仰せあらばとにもかくにも、

〔大江俊矩記〕文化十一年二月一日癸亥、祝儀音物諸向堅固申理、〇中略然强不用之者、出入方之内二人有之、無是非令受納如左、
上諸白三升入塗樽　池田屋吉兵衞
上諸白二升入手樽　加賀屋清介

〔弘賢隨筆九〕諸白といふ事　忠貞

日光道中幸手栗橋の邊にては、酒店の看板に片白有と記しぬ、安き酒の名目なりとぞ、則諸白の字義に對したるやおかし

右は延享の頃、私曾祖父日光へ參詣致候節の紀行に見えたり、只今片白と申名目有無不相知、

〔江戸總鹿子新增大全七〕江府名物幷近國近在土產

隅田川諸白　　淺草並木町　山屋半三郎

濁酒

〔伊呂波字類抄飲食仁〕醪ニゴリサケ　濁　酎　醇巳上同ニゴリサケ

〔下學集飲食下〕濁醪　松醪　茆柴濁醪也、一醉而即醒、如燒茆柴火便滅、故云茆柴酒也、

〔書言字考節用集服食六〕濁醪　濁酒黄醅、單醪、並同。　醠活法、酒濁曰醠　黄醅濁酒一名、活法、酒未搾也、

〔梅園日記一〕茅柴

葛原詩話前編云、俗ニ村店ノ薄酒ヲ、鬼コロシト云、即村店壓茅柴ト云是ナリ、又茅柴酒トモ云ベシ、韓子蒼詩アリ、飲慣茅柴諳苦硬、不知如蜜有香醪ト、堅瓠集ニ、茅柴ノ胸ニコダワリテ、下リ難キフ、惡酒ニ喩フトナリ、又後編ニ云、茅柴、前編ニ解ス、然ルニ事物紺珠ニ、茅柴、言如茅柴焰易過、薄酒也、此解甚佳ナリ、東坡詩、幾思壓茅柴、禁網日夜急、按ずるに、事物紺珠は、明の萬暦十三年乙酉、黄一正が撰なり、これより百四十餘年さき、皇朝文安甲子の序ある下學集に、茆柴濁醪也、一醉而即醒、如燒茆柴火便滅とあれば、古く唐土の說あるべくおもひしに、果して宋人の錦綉萬花谷前集に、韓子蒼詩、云々、謂苦硬之酒、如茅柴火易過とあり、さて葛原、茅柴と壓茅柴を、同物とせしは誤なり、施注蘇詩云、茅柴、乃村落所釀醨酒也、又黄州人造私酒、俗謂之壓茅柴と見えて、壓茅柴は隱し造り也、

〔梅園日記四〕濁醪

誹諧新式に、どぶろくとあるを、誹諧通俗志には、醶醸漉と見えたれども誤なり、是より前、大和本草醶醸の下に、花

白く千葉なり云々、唐土には黄色あり、故に黄色のにごり酒を醁醽醪といふ、日本にて山川といふ酒の如くならんとあるは唐土のことをいへるなり、松岡怡顏齋の詹々言にも、トブロクは醁醽綠の轉語なりといへるを、其子の松岡洙が按語に、トブロクは、濁醪の轉語歟とある説あたれり、濁醪の文字ふるくよりあり、和名抄に、濁醪は毛呂美、本朝無題詩に、大江佐國翫卯花詩に、尋訪野村醉濁醪、又藤原周光屏風詩題に、石瀨之邊、有釣漁人、濁醪滿罇、魚胎堆俎、新猿樂記に、酒濁醪肴煎豆、伊呂波字類抄太部、及び下學集に濁醪、天文二年、尊海僧正あづまの道の記に、醒が井の里にて、濁醪といへるをのみて云々、節用集大全に、濁醪白酒也などあるを見てしるべし、もとは文選の魏都賦、恨賦等に出たる字面にて、杜甫、韓愈、白居易、李賀、杜牧、皮日休などが詩にもあり、

〔延喜式四十造酒〕諸節日、酒四斗、○中略濁酒五升、十一月一斗、五月、七月一斗、九月不供、

〔童蒙酒造記四〕濁酒之事

一成程花付たる麹よく候、扨大體より少し水を詰べし、

一新酒口ならば、掛留ゟ三日め程、寒造りならば六日七日め、春造りは四日五日程にて、石磨にて諸共に引べし、如此未沸中に引ば、最早勢抜て沸ぬ物也、依之後迄につとりと盃ゟ落ぬ程濃く甘口也、

一新酒口ならば、添にて掛留べし、春造りも同前也、寒中二ツも掛べし、

一大元は勢強く沸過候、何時も五升元ゟ一斗元迄に成べし、如此造りては旨みある物也、

〔造酒製法〕濁酒仕込方

一糀壹升白米壹升薄キ粥ニいたし、能冷し右糀ト交合蓋を掛ケ蒲團ニ而も包み置、毎日朝夕能交候得ば、追々甘く成、極上甘酒と成、此時德利ニ而も、熱湯を込み、右甘酒の中へ差込、一日ニ一度湯を込替可申、尤甘酒之桶も外ゟ能包み、内外ゟ温メ候得ども、涌出淡立候而味追々ニ辛苦キ物

と成る、此時德利を拔キ冷し候得ば、能き酛ニ成、

右之上へ又糀壹升、蒸食貳升、水四升計り入、能交蓋ヲ掛ケ、一日兩度計交、二日程隔、又糀貳升、蒸食四升、水七八升入能交置、蓋ヲ掛ケ一日兩度計交候得ば、酒之味ニ成者也、是を濁酒と云ふて諸味之儘溫ヲ呑、

〔濁酒手造渡世之者之儀ニ付調〕市中ニ而多春濁酒、夏氣燒酎重ニ手造いたし、おろし賣又者居酒商候もの人數其外共御尋ニ付、左ニ奉申上候、

一天保八酉年前後、諸國米違作ニ付、市中に而も食物粥相用候樣御觸有之折柄、市中に入津米を猥に濁酒手造いたし候間、其砌米方御掛筒井肥前守樣町方御勤役之節、右稼方之者御取調有之處、町方壹番組より貳拾壹番組其外迄、同年人數千八百六拾三人、此內、

千七百五十九人

是者天保四巳年巳來、濁酒造方相始候ものニ付、酉年中より差止可申旨被仰渡候、

百貳拾四人

是者天保四巳年巳前より、濁酒造方一式之稼方ニ付、先其儘差置、追々米價下直ニ相成稼方不及難儀時節ニ至、差止可申旨被仰渡候、

右取調仕譯相立候上、翌戌年左之通被仰渡候、

町々
世話掛
名主共

御府內濁酒造入新規之分者勿論、都而去ル巳年巳後之分者差止、巳年巳前之分迚も、外商賣有之もの者、全之渡世ニ離候筋ニも無之候間、是又差止、巳年巳前より濁酒一式之稼方いたし候もの共者先其儘差置、追々米價下直ニ相成、格別不及難儀時節ニ到候ハヽ、右之分も差止可申、尤當時

醪醅

迚も是迄之造高より、成丈相減候樣可ㇾ致旨、米方當分掛名主共江も申合、此もの共より銘々組合名主月行事共江申通候而、不行屆之義無ㇾ之樣可ㇾ致、

米方當分掛
名主共

右之通申渡候間、此もの共先達而取調差出候、濁酒手造にいたし候もの共名前等、夫々世話掛名主共江申合、右申渡之通相心得、不行屆之義無ㇾ之樣可ㇾ致、右之通被ㇾ仰渡ㇾ奉ㇾ畏候、仍如ㇾ件、

組々世話掛
米方當分掛
名主左太郎〇下略

天保九戊年二月十九日

〔後奈良院御撰何曾〕十里の道をけさ歸る　にごり酒

〔毛吹草〕三攝津　須磨濁酒サヽホロヤ波コヽモトチ打過テスマアノムコソ濁酒ナレ、所ニ云ナラハシタル歌ナリ、

〔倭名類聚抄〕十六酒醴醪　玉篇云、醪力刀反、漢語抄云濁醪、毛〇呂〇美〇汁滓酒也、

醅附醨字　說文云、醅音與ㇾ盃同、漢語抄云加〇須〇古〇女、俗云ニ精交一醇未ㇾ醨也、唐韻云、醨所宜反、又上聲、醨酒佐〇介〇之〇太〇無〇、俗云ニ阿久一、下酒也、

〔箋注倭名類聚抄〕四飲食酒醴加須古女卽滓籠之義、蓋今俗濁酒也、〇中略原書酉部云、醅醉飽也、與ㇾ此不ㇾ同、恐源君誤ニ引他書一、按玉篇云、醅未ㇾ簀之酉、廣韻云、醅酒未ㇾ漉也、與ㇾ此義同、但醇字恐誤、又按吉備醅見ニ賦役令義解一、蓋謂ニ加酒古女一、萬葉集丹生女王贈ニ太宰帥大伴卿一歌、有ニ吉備能酒一、蓋謂ㇾ此也、庭訓往來亦有ニ備後酒一、又按、醅謂ニ未ㇾ醨之酒一、若醨ㇾ之乃爲ニ清酒一、然則醅可ㇾ以充ニ毛呂美一、酒之未ㇾ醨者、今俗倘呼ニ毛呂美一、醪訓ニ汁滓酒一、謂ㇾ可ニ併ㇾ滓而飮一之酒、可ニ以充ニ加須古女一、按古女令ㇾ籠也、加須古女謂ㇾ不ㇾ酘ニ分酒與ㇾ糟也、今俗呼ニ濁酒一者蓋是、恐漢語抄互誤、〇中略之太无蓋活ニ用下ㇾ之語一、謂ㇾ醨ㇾ醅下ニ清酒一也、阿久今俗棄ニ酒他器一云ニ阿久一、蓋此語之遺也、

酤　糵酒　醴

〔東雅十二飲食〕酒サケ○中略倭名鈔に玉篇に云、醪は汁滓酒也、漢語抄に、濁醪讀でモロミといふ、説文に云醅は醇未醲也、漢語抄にカスゴメといふ、俗に次精交といふと注せり、モロミの義不詳、我國之俗、凡物之二つなるをモロといひて諸の字を備用ゆ、ミとは實也、凡物の形あるをいふ、猶身といふが如く、古の時にモロミといひしは、汁と滓と二つ相混ぜしをいひ、いまだ沸ジヨウざるをいふ、カスゴメといひしと見えたり、カスとは糟也、コメとは糵也、猶糟交といふが如し、今の如きは、汁滓の酒をば、濁酒といひ、其いまだ沸ざるものをばモロミといふ、古にいひし所に同じからざるに似たり、

〔倭訓栞中編二十六毛〕もろみ　和名抄に醪をよめり、鹽みの義なり、童蒙頌韵に醨もよめり、今造釀する者の醬ひ類にも此名をよべり、酒にいふは今俗に濁酒とするもの也

〔書言字考節用集六服食〕酤ナカクミ字彙、未洓酒也

〔本朝食鑑二穀〕酒

釋名、諸白俗稱、○上○上薫同、○中○中酌なかくみ上同、(中略)上薫者新○造濁酒之濃香外累也、中酌者半○清半○濁之稱也、

〔童蒙酒造記五〕片白酤の事

一片白揚前延たる時は、蓋を持て下は清物也、此のごとくの時は、蓋を除、流離を當て、酤にして取べし、酒により三分一四分一程は、酤になる物也、酤は清遲き物也、

〔寛政武鑑〕植村出羽守家長○大和高取　時獻上十二月　南都新酒○澄糵○

〔筑前續風土記二十七土産〕糵酒　此酒本は南都より釀し出せり、然れ共其味辛し、近世福岡の酒屋齧屋といふ者、始て甘糵○を釀し出せり、是は酒の中に粕交りて、糵に似たるを以て其名とす、味甚甘美なり、近年は他邦に是を賞する事、練酒に劣らず、

〔倭名類聚抄十六酒醴〕醴　四聲字苑云、醴音禮和名古佐介一日一宿酒也、

〔箋注倭名類聚抄四藥酒〕蓋濃酒之義○中略按造酒司式云、醴酒者米四升、糵二升、酒三升、和合釀造、○中略與今俗呼阿萬佐計少不同、○中略按說文云、醴酒一宿熟也、釋名云、醴齊釀之、一宿而成、醴有酒味而已也、周禮正注、醴猶體也、成而汁滓相將、如今恬酒矣、並與此義同、

〔段注說文解字十四下酉〕醴、酒一宿孰也、周禮酒正注曰、醴猶體也、成而汁滓相將、如今恬酒矣、按汁滓相將、蓋如今江東人家之白酒、滓卽糟也、滓多故酌醴者用柶、醴甘、故曰、如今恬酒、恬卽甜也、許云、一宿孰、則此酒易成、與禮經以醴敬賓曰醴賓、注多改爲禮賓、从酉豊聲、盧敢切、十五部、

〔事物紀原九酒醴飲食〕醴酪

古史考曰、古有醴酪、禮運曰、昔先王未有火化、後聖有作、然後脩火之利、以爲醴酪、注云、烝釀之也、

〔多識編三穀〕醴古佐介、又云比土與左介、

〔儀式一〕春日祭儀

內侍以下入開饌蓋、次酌酒奠之、殿別二坏一坏一宿酒、坏社釀酒、退出、

〔延喜式二十六主税〕凡工匠役夫、人別日加給醴六合、魚二合、和布二把、

〔延喜式四十造酒〕供奉料中宮亦同

日酒一斗五升中略醴一升

右日料、司家所進、下略

〔日本書紀應神十〕十九年十月戊戌朔、幸吉野宮、時國樔人來朝之、因以醴酒獻于天皇而歌之曰、伽辭能輔珥、豫區周塢茀區利、豫區周珥、伽綿蘆淤朋瀰枳、宇摩羅珥、枳虛之茂知塢勢、麻呂俄智、歌之既訖則打口以仰咲、

〔續々修東大寺正倉院文書四十五〕謹解申壞運屋事

應充功食人百六十九人中略

粉酒六斗七升六合別人充四合、直錢六百七十六文、別升充十文、中略

以前、所用物等數、注顯申送如件、仍具以狀解、

天平寶字六年正月廿八日　使僧慶實下略

〔九條年中行事六月〕同日朔日 造酒司始獻醴酒事起今日盡七月卅日

〔年中行事歌合〕十七番　左勝　獻醴酒六月一日　前大納言

いく千代も絶ずそなへむ六月のけふのこ。ざ。け。も君がまに〳〵

〔公事根源六月〕供醴酒　同日〇一日

一。夜。ざ。けとは、けふつくればあすは供するなり、一夜をへだつる竹葉の酒なれば、一夜酒と申なり、又はこざけとも或文に侍り、昔は口中に米を嚼て宿をへて酒に作けるにや、この酒は造酒司けふより七月卅日まで、日毎に奉るなり、

〔雲錦隨筆一〕浪華の良賤を始め、近郷の家毎に九月生土の神事には、醴を釀て神に供じ、來客にも勸め、家内の上下これを祝ひて飲を風とす、故に俗に醴祭といふ、又浪華へ渡海の船舶、極月湊に泊りて越年なす者、多く醴を造て、歳首に船玉神に供へてこれを祭るを風とす、されば一夜酒を用て神に供ずる事、その例久遠なる事になん、

醇

〔倭名類聚抄十六酒醴〕醇。　楊氏漢語抄云、醇音敦、和名之呂加須白酒甘也、

〔箋注倭名類聚抄四藥酒〕按廣韻云、醇、酒醇、又齊民要術載作餅醇法、李時珍曰、蒸餅是醇精發成、單麪所造、則知醇今俗作饅頭所用、今人所飲甘酒當是、

〔東雅十二飲食〕酒〇中略　又〇倭名抄楊氏漢語抄を引て、醇はシラカス白酒甘なりと注しけるは、萬葉集歌に、シロキといひて、白酒の字を用ひしもの也、

甘酒

〔易林本節用集阿食服〕甘酒アマザケ　醴同

〔料理物語料理酒〕甘酒はやづくり　道明寺一升をゆにてあらひあげをき、こうじ一升を水一升五合入、すりばちにてよくすり、すいのうにてこし、右三色なべに入、とろ〳〵とねり候へば、時のまによくなり申候、白ざたう入候てよし、

〔料理物語萬聞書〕白。川。甘。酒。は　白三升を引わり、よくむし、さましてこうじ五升に水五升入、よく

もみて、すいのうにてこし、しほりかすをすて、その水にてつくりいれ、とき〴〵かきあはせ候、夏は三日冬は五日にてよし、

〔雲錦隨筆一〕早苗植つけてより、六十四日にして米となるを八八日(やうか)米と號す、江州高島郡より大津の問屋へ出し、問屋より大内の味噌調進所(出水西洞院東へ入)へこれを達す、當家に於て麹に製し、禁裏へ獻上す、則ち禁中にて甘酒に製らせ給ひ、先人磨へ供せられ、爾後主上にも召上させ給ふとぞ、

〔塵塚談下〕あま酒は冬のものなりと思ひけるに、近來は四季ともに商ふ事になれり、我等三十歳頃迄は、寒冬に夜のみ賣廻りけり、今は暑中往來を賣ありき、却て夜は賣もの少し、淺草本願寺門前の甘酒店は、ふるきものにて四季にうりける、其外に四季に商ふ所、江戸中に四五軒も有りしならん、

〔三養雜記三〕三國一の醴

韻會に、說文云醴一宿熟也、又醴甜酒也とあり、甜酒はあまざけなり、一宿に熟すれば一夜酒ともいへり、按に神代卷に、木華開耶姬に皇孫幸之則一夜有身といひ、釀天甜酒嘗之といふこと見えたり、さて富士神社は祭神木華開耶姬なれば、一夜に娠ぬといふを、一宿醴によそへ、三國一またしら雪など、富士山にちなみある名をつけ、かつ木華は梅をいへば、やがて梅鉢の紋をもつくるなり、これ醴うる見せにをゑがき、三國一しら雪醴としるし、梅ばちとよびて賣ありくの緣なり、

〔江戸町中喰物重寶記〕(江戸元祖)本製三國一あま酒所　横山町二丁目　大黑屋

能にへ立候さゆを此あまざけと當分に御入、かきまわしながら、御わかし可被遊候、

〔雍州府志六土產〕山川酒(○中略)曾此邊(○六條油小路)有常薰者、釀醴酒、今有倣其製而造之者、其味甘而帶微酸、夏日造之、

〔鷹山公偉蹟錄十二〕醴酒御斷リノ事

文化十一年、作毛不熟ニ付、酒造停メ玉ヘリ、然ルニ公〇上杉治憲ハ酒ヲ嗜マセラレザリケレバ、例年寒氣ノ節、御腹養ノ爲ニトテ、醴酒少々聞召シケル、酒禁ノ節ニ當テ、上タル者親ク行ツテ示サデハ、下ヲ率ヒ服スベキ樣ナシ、醴酒タリトモ造ルベカラズト被仰出、齊定公聞カセラレ、御老年ノ御身カバカリノ事マデ見セ玉フニハ及バセラレマジ、藥用酒ト云ヘバ、誰人ニテモ許シ與ル事ナリ、御養生ノ爲ナル醴酒造ラセ玉フコト、何條障リノ候ベキ、何トゾ造ラセ玉ベシト再三强テ勸メ玉ヘドモ、猶許シ玉ハザリシヲ、御使ヲ以テ糯米ト糀トヲ進ラセラレ、願ハセ玉ヒケレバ、公モ其御孝心ニ感ジ、稍ク其言ニ從ハセ玉ヒシガ、猶例年ノ半ニモ足ラヌホド造ラセ玉ヒケリ御止錄

〔和漢三才圖會百五造釀〕醴音坐、白酒〇醴音搜、之呂佐介、

按白酒用糯精米七升、爲饐、冷定漬一斗酒中、固封之、春夏則三日、秋冬則五日而開口、以箸解分其飯粒嘗試之、以生甘味爲度、連醪磨之、白色如乳甘美、本草所謂白酒名醴者此類乎、

〔貞丈雜記七酒盃〕一白酒と云事、條々聞書に公方樣にては、正月五ケ日、其外節朔には、片口の御銚子白し、御酒も白酒也とあり、白酒とは今も有白酒也、濃くは有べからず、うすく有べし、餅米にて作る也、餅米は酒の氣をやはらかにする物也、禁裏にて御代替りの初に、大嘗會と云御神事有、其時に神に白酒黑酒とて二品の神酒を奉り給ふ、白酒はすみ酒也、右白酒は是の事とは違ふ也、

〔童蒙酒造記四〕白酒之事

一餅米上白壹斗、地酒貳斗仕込樣以下諫酒同前也、濃き薄き違計也、

一又法に、餅米上白六升五合、白花麹壹升五合、地酒壹斗、右餅米蒸し釜より直に入れる、能包、翌朝あけて掻也、其後は一日に二度宛掻也、日數七日めに石磨にて引て直に賣る也、

練酒

右方は名古屋奈良與兵衞方也、

〔江戸名物詩初編〕豐島屋白酒 神田鎌倉河岸

白酒高名豐島屋、氣强色薄一家風、人々欲買多難買、賣始賣終半日中、

〔江戸總鹿子新增大全七〕江府名物幷近國近在土産

博多練酒　　本所表町　金や長左衞門

山川白酒無類名物

山川酒所々家々にありといへども、此家の製を以て名物とす、片土に住すといへど、彌生の頃は門前に市をなせり、桃李ものいばずをのづから徑をなすとは此事なるべし、此家の祖、諸國を經歷せし時、筑紫に到り、練酒製法の傳を得たりとぞ、

富士の白酒　　淺くさ

〔扶桑名處名物集駿河〕白酒

石臼をみせにかざりて旅人を引きとめてうるふじの白酒　木春

一杯でおかれぬ味のよし原とかさねて通る不二の白酒　乘方

〔和漢三才圖會百五造釀〕醴〇中略

練酒ホリサケ　筑前博多之練酒得名、似白酒而甚粘、其味甘美也、蓋此與白酒一類製之精者矣、下戸及婦人小兒好吃之、多飲則痞滿、

〔童蒙酒造記四〕練酒之事

一餅米壹斗上白食に蒸し、人肌或は人肌强く時節によつて也、

一地酒壹斗入搔合せ、群なき樣にして桶に入、口を張置、七日過口を開け、石磨にて引、又桶に入口を張置、又自是七日過口を開賣べし、引て直には風味出ずして辛き物也、右の如く日數を經て甜

み出る物也、
〔碧山日錄〕應仁戊子年〇二正月十七日戊寅、西客某來、款話次曰、農之後州出香酒、名練貫、其性濃醇、雖歷萬里於數旬之間、其味不變、故至中州者多載之云、余曰、横州古辣泉之所釀、其色淺紅、其味甘美、可以致遠、雖行烈日中不至壞也、豈釀蓋此類乎、客喜飲者也、聽而亦喜焉、余只說相似之好、而不至勸焉、客遂不與而去、余又不爲意也、
〔筑前續風土記土產二十七〕博多練酒　其色練絹のごとく成ゆへに、練酒と稱す、其しぼりてこしたるを練酒といふ、糟ともに用るを實練酒と云、此酒いつの世より始めしと云事を知らず、牡丹花肖柏が三愛記に、酒は九州の練ぬき、加州の菊の花、天野の出群なるを求と書り、肖柏は大永七年に死す、元祿十五壬午年迄百八十四年〇永元以下十三字、一本作寶永六年迄百九十一歲十字、に及べり、肖柏が時此酒既に世上に名有、猶其昔より有て久敷名產なるべし、古へも博多にて小田氏が家のみに是をかもす、今は製する家多し、就中篠原氏が家に釀するを上品とす、其味彼是大樣相似たりと云共、久きに堪るを以、其製の精き事を知る、此酒世にありて、他邦にて甚珍賞す、他州の酒家此酒を學びかもすといへ共、其味甚劣れり、博多の產に似ず、國君より每年十一月、江戸に獻せらる、
〔庖厨備用倭名本草造釀十二〕酒
筑前ノネリ酒、其ノ色白ク、コク、ネバク、練帛ヲミルガ如シ、故ニ名ヲ得タリ、
〔雍州府志土產六〕白醴酒　今所々製之、元倣筑前博多練酒而釀之、其色白如練、故稱練酒、其中油小路出水通北、幷衣棚三條北酒店之製特爲美、
〔明和新增京羽二重大全三〕練酒所
丸太町麩屋町西へ入　　尾道屋次郎右衛門
〔料理物語料理酒〕ねりざけ、　玉子に白ざたうを入、冷酒にてよく〳〵ねりあはせ、かんをいたし

燒酒

出候也、

〔多識編　三　穀〕燒酒今案牟之左氣、俗云世宇知宇、

〔武備志　日本考　二百三十一〕譯語

飮食　燒酒隔辣(カラ)壐箕(サケ)〇

〔倭訓栞　中編十二　世〕せうちう　燒酒の音なり、武備志に燒酒をからさけと譯せり、泡盛は薩摩より出、玉露叢に琉球酒と見ゆ、燒酒より烈し、火の酒は肥前より出、泡盛よりも烈し、あらきは燒酒の蠻名なり、につぱといふは、本草にいふ邏羅酒なるべしといへり、

〔本朝食鑑　二　穀〕燒酒　俗訓志也宇知宇、

集解、燒酒用新酒之糟、入甑蒸令氣上、用器承取滴露、其清如水味濃烈者也、酸壞之酒亦可取之、今以銅鑄甑、其狀鍋上蓋下鍋、下鍋在火上而煮物、上鍋承上氣作露、從外口滴垂、其外口插七八寸許之銅筩、斜下垂滴露而承器、其上鍋之外邊四圍繞銅板、上洞下連而盛水十分至上、此爲令鍋外冷、鍋外冷則內露多、此俗稱羅牟比岐、本南蠻之器、而以比伊登呂亦造之、一種有似燒酒最澄清濃芳味逾辛烈者、俗稱泡盛、此用濁醪入甑令氣上、承取滴露、亦用羅牟比岐而取之、或以銀造羅牟比岐、亦有泡盛多出薩侯家者爲勝、國主獻之餽之、及有火酒者出前肥侯家、其辛烈燥猛亦甚於泡盛、大抵三酒俱與火同性、得火卽燃同乎焰硝、其火亦青焰、今試浸布紙而點火則燃、故或曰火酒之名亦據于玆、然今世俗謂二酒俱不以火而名之、惟肥州之酒稱火者、肥酒之轉音借用耶、又曰、此酒味甚烈入口如燃、故曰火酒、又有荒氣(アラキ)酒者、合于桂茴香之類品、釀燒酒而造之、言能治疝積、此亦三酒之類也、

〔本朝食鑑　二　華和異同〕燒酒

凡燒酒非古法、自元時始、然非中國之味、而蒙古人之制耶、誠濃烈害人者不少、今本邦若泡盛火酒荒氣酒之類、亦琉球南蠻之酒、而不可本邦之人而已、趙宋之末、民間有蒙汗麻沸酒者、而群盜造之以迋

人、未詳其法也、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕燒酒(しやうちう) 火酒 阿剌吉酒(アラキ) 今用燒酎字、酎重釀酒名也、字義亦通、

本綱燒酒非古法也、自元時始創其法、用濃酒和糟入甑、蒸令氣上、用器承取滴露、凡酸壞之酒皆可蒸燒、近時惟以糯米或粳米或黍秫、蒸熟、和麴釀甕中七日、以甑蒸取、其淸如水、味極濃烈、蓋酒露也、

氣味辛甘大熱有大毒、 純陽毒物、與火同性、得火卽燃、同乎焰硝、北人四時飮之、南人止暑月飮之、勝濕祛寒、消沈積、通膈噎、而散痰飮、止冷痛、如過飮敗胃傷膽、喪心損壽、與薑蒜同食、令人生痔、鹽冷水綠豆粉解其毒、

按燒酎卽蒸酒造之、然今造法用新酒糟與籾、互一層隔盛甑蒸之、甑蓋亦安鍋而盛水、任甑下湯沸、滴露垂於上鍋底、以筩承之出甑外、直走入于樽、令氣不洩也、上鍋之水以成溫湯爲度、更換水蒸、謂之二番、氣味淡不如一番佳者也、

阿蘭陀之阿剌吉酒琉球及薩摩之泡盛酒皆彼國燒酎、氣味甚辛烈、而消痞抑積聚能防濕、此等皆蒸生酒造成燒酎也、

〔毛吹草 三〕山城 消酎

〔西遊記 續編 三〕濁り酒

薩州には燒酒とて、琉球の泡盛やうの酒あり、京都の燒酒のやうに强からず、國中七八分は皆此燒酒にて酒宴する事也、常の酒は祝儀事などの贈りもの、あるひは儀式の宴會などにのみ用ゆ、是は皆京大阪邊より積下す酒にて、其價尤高直也、彼國にてたま〳〵造る酒は、甚下品にして飮難し、夫ゆへに此燒酒を多く用ゆる事なり、琉球芋も酒に造る、味甚だ美なり、其外民家にては、黍粟稗の類皆燒酒に造るよしなり、余も其法を傳へ、彼地にて其道具を求め歸りて、今にいたり、折々は、我家の飮料を造る、其時々三升にても五升にても、入用ほどづゝ造る事なれば、甚だ自由にて且又風流のものなれば、大に賓客を饗應に足る、他國に此法なきはいか成ゆへにや、

泡盛

〔三養雜記 二〕燒酎の害

同じころ〇天保きゝたるに、さる諸侯がたの馬の口とる下をのこ、すぐれて酒をこのみけるが、常の酒は醉ごゝちよろしからずとて、燒酎をのみ嗜けり、いづくにか行たりけん、かへるさの道のほどにて、ある酒店に入り、燒酎五合をもとめ、そこにてたゞ五口に飲ほし、まだことたらぬ顏つきなるをその店に居あはせしものども、あつまり見てまことに見ごとなり、今五合ふるまはんはいかにといふに、かのをのこよろこびて、その五合をなにの苦もなく、また五口に飲みぬ、なほかたはらの人々のいへるは、もはやそのうへはいかにといふに、あらば飲たしといへりければ、その人々より合て五合をあたへければ、忽飲をはれるに、人々もあざみ興じて、世にはかゝる人もあるものかなといひのゝしるほどに、家あるじのきゝつけて、奧より立出つゝ、そのうへこそよも飲まじといふに猶あらば飲まんといふにより、あるじ又五合をあたへけるに、かたじけなきよしあつく禮を述て飲ほして、われはじめて十分に燒酎を飲たることよと、よろこびつゝ、かへりぬ、さてわが馬屋に歸りて、常にかはりたることもなかりしに、煙草吸に忽口より炎いづると見えしが、あつとばかりに身うちふすぼりて卒倒したりとかや、また南八町堀にひとり住のもの、これも燒酎をすぐれて好みしが、ある夕ぐれ多く飲て、そのまゝうち臥したり、そのあした日高くさし升りても、かのをのこ起もいでざれば、おとづるゝにこたへなし、よつて戸をはなし、入りて見に、をりしも冬のことなれば、火爐の傍にうつ臥し、總身黑く焦てはて居たり、あたりに煙筒煙草入など、とりちらしつゝありしかば、これも煙草を吸たるものならんとぞいひし、燒酎は燃性のものなれば、多く飲たらん後は、煙草を吸ことは必しもつゝしむべきことにこそ、此話はある官醫のまのあたり見もし聞もせしことなりとかや、

〔南島志 下〕食貨

本直

造釀之方、酒醪醋醤、及乾醤之屬、亦皆如我制、使琉球錄又謂酒以水漬米越宿、婦人嚼以取汁、曰米奇、甚非也、酒曰米奇、卽此間方言也、唯其露酒方始傳自外國、色味淸而淡、久之不壞、能易醉人、使琉球錄曰、出自暹羅、亦非也、造法不與暹羅酒同、蒸米和麴各有分劑、不須下水、封釀而成、以甑蒸取其滴露、如泡盛甕之中、密封七年而後用之、首里所釀最稱上品、其俗名泡盛酒、相傳云、昔有外國人來、曰、國居南海瘴霧之中、人必夭死、因授以避毒方、卽露酒也、薩摩州人之言曰、天地生斯人、方物各有所宜、本兵戍于中山者、三年一代之、性不嗜酒者、亦在彼中、善飲薔酒、乃至十數鍾、而不醉、北歸比至大島、不堪數鍾、及歸不能下喉、亦復如初、凡布帛之屬、薄暑生黴、酒以露酒、色卽鮮明、亦是一奇、

〔成形圖說 十一 農事〕酒食

沖繩蝦夷は地栗を以て燒酒を造れり、沖繩にて粟盛といふ、氣味酷烈此間の人多く飲ば、醉斃に至る、而に南島の人は此粟盛を恒に飲こと、燒酒に異ならず、夏月の鬱燠(アツキ)には、此を冷ながら飲ざれば、暑氣を散すことならざるなり、是天道自然に此物を彼南方に製しめて、人命を利濟に在り、故に粟盛沙糖の類、本藩に於て造るといへども、徒に土力を勞し、工夫を費し、久して却て損失多し、此亦風土の自然なり、

〔明良洪範 十一〕島津中將光久ハ、弓馬槍劒ハ勿論、水練及ビ詩歌書畫算術謠曲等ニ至ル迄、衆ニ勝レシ人也、〇中略泡盛酒ハ薩州ニテモ造レド、盃ニ盛リ上リ、又板ノ上ヘコボセバ、其板ヲ貫キ通スナドハ、琉球製ニハ及バズ、此泡盛貞享年中ヨリ公儀ヘ獻上、幷ニ諸役人ヘ進上物ニ成リケレバ、琉球製ノ物ハ、殘リナク家中ノ者迄行屆カザレバ薩州製ヲマゼテ配當セントノ、掛リノ人々評定シケルニ、光久聞テ、ソハ然ルベカラズ、此泡盛ハ會宴ノ用ニハ非ズ、藥用ノ物ナレバ、將軍家始諸家ニテ重寶セラルヽ也、然ルニ功能薄キ物ヲ取リマゼテ送ル事詮ナキ事也、品ヲ減ンジテ少々宛配當スルトモ、功能ウスキヲ交テ、配當スル事ナカレト云レケルト也、

〔日本山海名產圖會 一〕味醂酎

本直しは燒酎十石に糯白米貳斗八升、米麴壹石貳斗にて、釀法味醂のごとし、

〔童蒙酒造記四〕本直しの事

一燒酒壹石に付粕五斗入攪合せ、蓋をして三日四日めに船にて揚る也、

一上白の米壹斗、白麴にして出次第

一上白の餅米貳斗六時計り水に漬て蒸す也、右の食正月頃は荒息五六篇出す、二月人肌ゟ溫めに醒し、三四五六月迄も造り申候、食段々冷し切申也、扨右麴と群なく交せ合せ桶に入、其後右揚たる燒酒壹石入攪合せ、蓋をして口を張、夫より九日めに攪入るなり、扨又張置、造り込より日數四十四五日め五十日め迄にて呑て、燒酒の香除き次第、又清次第に上呑口ゟ引取也、但し造り桶は細高底ゟ一尺五寸、上に呑口付る也、又一尺上にも付る也、勝手次第也、是は急而支度して、大形呑口ゟ引取也、泥は船にて揚候也、

一本直し別法は、味淋酒のごとく、造米麴米共に餅米にて造り、水は諸白を用る也、依之味淋酒ゟ爲浸と甘く候、燒酒を諸白に替るばかり也、

〔書言字考節用集六服食〕味淋酎(ミリンチウ)一種酒之

〔一話一言八〕或書の中に題號不見

一味淋酒を　みりんしゆといふはわろし

〔本朝食鑑二穀〕燒酒

附錄、美淋酒、以燒酒造之、其法先用春白糯米三合浸水一宿、蒸甑作飯、待冷與麴二合同入一斗之燒酒、頻々攪之、收藏于甕、每七日攪之一次、經三七日而成、以其未成者、俗稱本直、成酒後稱美淋、以日久不變爲上、此修治未詳、惟以酒味甘美如蜜而爲珍耳、

〔和漢三才圖會百五造釀〕美淋酎(みりんちう)

按美淋酎近時多造之、其味甚甘、而下戸人及婦女喜飮之、用糯米三升漬之一宿而蒸爲飯、待冷、麴二

升燒酒一斗和勻、每七日一次攪之、三七日而成、醡去糟用、其糟甘亦、賤民代菓子、

〔日本山海名產圖會 一〕味醂酎

燒酎十石に糯白米九石貳斗、米麴貳石八斗を桶壹本に醸す、翌日櫂を加え、四日目五日目と七度計拌きて、春なれば、二十五日程を期とすなり、昔は七日目に拌たるなり、

〔萬金產業袋 六〕酒之部

みりん酒　上白の糯米壹石、上白米のかうじ米にて貳斗、是も花をあらひ生しやうちう一石貳三斗、右もち米は常のこはいひよりなをよくむして、筵に廣げよくさまし、あらひあげのかうじと一ッにし、しやうちうにて造りこむ、日數五十日ほどして、常酒のごとくにあぐる、かくのごとくに仕こむもあり、又もち米に、粳七分三分にして仕こみあげて後、是までのみりんを壹石ニ五升七升さしにするも有、家風にもよる也、

〔太閤記 一〕凡例

或問、ばてれんは日本の宗旨に對しては、何程あしき事に候や、答曰、宗旨に對しあしき事は捜置ぬ、日本の大敵にて候也、〇中略所の吏務へ捧物を夥くかよはせ、〇中略若一町の所へ見物などに、件の人來りたりしかば、上戶にはちんた、ぶだう酒、ろうけ、がねぶ、みりんちう、〇中略などをもてなし、我宗門に引入る事、尤ふかゝりし也、

〔神屋文書 乾〕猶以、病中之故、押手如此候、以上、

煩爲見廻壹人指上せ、殊蜜林酒斗合貳ッ煎鼠五けた到來祝著に候、煩彌能候間可心安候、委岡半左衛門ゟ可申候、恐々謹言、

十月廿四日 〇年未詳　　如水 黒田 黒印〇

宗湛参る

木酒

〔毛吹草　三〕山城　味淋酒

〔柳葊雜筆　三〕南都般若寺の古牒に、慶長七年三月十三日、廚事下行、〇中略ミリン酒三升代百九十五文とあり、〇中略ミリン酒三升百九十五文は、米九升餘の代なり、然ればミリン酒一升米三升餘に當る、今にてもミリン酒の價米三升餘に當れり、慶長七年より弘化二年まで、二百四十四年の久しきを經て、價の大形同じきは如何にぞや、

〔天保十三年物價書上　上〕酒酢醬油直段書上

一極上味淋酒　貳拾樽ニ付金貳拾貳兩貳分壹樽ニ付金壹兩貳朱、三ツ割代金壹分貳朱、壹升ニ付代貳百五拾文、引下壹升ニ付代貳百四十四文、壹合ニ付代貳拾六文、引下壹合ニ付代貳拾五文〇中略

右者此度錢相場御定被仰渡御座候ニ付、右釣合を以、右之通直段引下ゲ、賣買爲仕度奉存候間、此段申上候、以上、

寅八月十二日　七番組南茅場町

名主　甚七印〇以下二人略

〔寶箱　三〕あるじの男の云、〇中略酒を米にてばかり作ると覺給ふや、粟にてもつくるなり、其ゆかりにて、今も粟もりといふあり、また木にて作ることもあり、草の根、または果を以て作るなり、是を木酒といふ、たゞし今はおほくは米のみなり、木の實、草の根などにて作るの法を失へるがゆへなり、葡萄酒、五加酒、薏苡酒、菖蒲酒、枸杞酒、薯蕷酒、牛蒡酒、地黃酒、當歸酒、牛膝酒、などのたぐひ、今も品々侍り、

〇按ズルニ、此書ニ謂ユル葡萄酒以下ノ諸酒ハ皆藥酒中ノモノナリ、宜シク次條ヲ參看スベシ、

〔經濟要錄　四〕造釀

蒲桃、柔椹、橘子等モ法ヲ以テ釀ストキハ、皆貴重ナル美酒トナル、

〔日本書紀 神代 一〕一書曰、〇中略 素戔嗚尊乃敎之曰、汝可以衆菓釀酒八甕、吾當爲汝殺蛇、二神隨敎設酒、

〔本朝食鑑 穀 二〕酒

附錄、近代所用藥酒方法不可勝計、惟以每用者略記之爾、

〇忍冬酒〇治諸風痛痔漏腫及癰瘍之類、或寛腸温中、推下氣、拂鬱慰勞、然多欲則作害者不少、凡此酒不宜新造、以經年者爲上、其味有辛辣者、有純甘者、有甘辛相交者、近代紀陽伊勢肥後筑後之侯家造之、以餞于四方、紀陽家酒甚辛辣而香烈、交用丁桂之類而造于燒酒、世以珍賞之、伊勢家惟用金銀花莢花釀米麹燒酒而造之、甘辛相交、濃香美味、亦世珍賞之、肥後筑後之家以造者甚甜馥香、然亦用不嗜酒人最珍賞之、其餘雖家々造之、不及紀勢家、

〇豆淋酒〇逐瘀血、調尿血便血、或謂治男婦中風、用黑大豆一升洗淨、少蒸、入于好古酒二升內、而蓋甕口緊封、埋土五十日而成、取出用時、和山椒末少許、拌勻而飮之、一方合人參末龍眼肉等同釀、亦有、此謂能補心腎、未詳、

〇屠蘇酒〇本邦古來用之、每正月朔旦飮之、辟疫癘一切不正之氣、故天子每正月朔旦四方拜畢後、自夜御殿出晝御座、有齒固之供、而典藥頭獻屠蘇酒白散等藥、內侍用御藥盞銀瓶敎藥子先嘗試之、而奉進于御前、此本邦古今之舊例也、近代公侯士庶亦用之、本邦古今醫家有此酒方、然不協意、予家用方、其法用赤朮桂心各七分半、防風一錢、菝葜五分、山椒桔梗大黃各五分、烏頭二分、赤小豆十顆、以三角絳囊盛之、除夜懸井底、元旦取出、置酒中煎數沸、擧家東向、從少至長次第飮之、藥滓還投井中、歲飮之水、一世無病、

〇龍眼酒〇補心虛脾弱、造法用新龍眼肉一斤、去外皮乃核、浸于好燒酒中、以埋土、至百日許而濾、亦味佳、若酒色不紅黑則不佳、又肉置土中令熟、或浸于古酒中亦好、數十日而成、味亦甘美而佳、

〇葡萄酒〇煖腰腎、潤肺胃、用蒲萄能熟紫者、去皮強濾滓、與皮合盛于磁器、置靜處一宿、明日再濾取汁、兩日濃汁一升、炭火煎二沸許、放地待冷、次入三年諸白酒一升、冰糖末百錢、拌勻收藏于甕中、封口、經十五日餘而成、或經一兩年亦尚佳、經年則濃紫、如蜜色、味似阿蘭陀知牟多、世以珍賞之、大抵此造酒、蒲萄者以蘡薁爲勝、即山蒲萄也、俗稱黑蒲萄、亦佳、

〇桑椹酒〇明耳目、治水腫、用桑椹黑熟者一升、入好酒三升、經一月、研爛濾酒、入冰糖末二三斤、拌勻、經三五日而飮之、或用熟椹、擂爛作泥、收藏于甕、用時入酒中煎滾、入糖用亦佳、

〇桑酒〇治中風五痺脚氣及疾嗽、用桑樹及根皮濾煎汁、入米麹釀成、與造古酒法同、

〇菊酒〇有二種、一種用菊潭水造酒、賀州有菊川、兩岸多菊、至秋黃花爛熳、摘其花浸川流、併煮取汁、釀成米麹作酒、賀公餞之四方、一種用黃花浸于燒酒中、經數日煎沸、收貯于甕中、入冰糖、數日而成、肥後侯餞之四方、俱謂明目愈頭痛、祛風及婦人血風、

〇生薑酒〇治肚腹凍痛及冷積、用生薑去皮、磨上研爛、和味噌、炒鍋不取其焦粘、入好酒煎沸一兩次、乘香而飮之、

楊梅酒 消飲除悪氣、用楊梅紫熟者一升、好古酒三升、砂糖一合、拌勻入甕中、經七日、候酒之紅色、取出研爛去核、復與酒同研煮偶、微火煎者數沸而漉布去滓、取藏于陶甕、封口、經十餘日而成、若醸多甜少、則再入砂糖亦佳、

密柑酒 用密柑紅熟者、去皮核及瓤外白皮膜、濾汁五盞、好酒三盞、砂糖半斤、拌勻收藏于甕、經五六日而成、主治未詳、惟開胸進食耳、

榧酒 治疝積、除寸白蟲、用新好榧實、去核及內澁皮、取其最白膩者、銼研爲末、投于好酒中、而頻研、合入沙糖末、再研、收于甕中封口、經一日一夜而成、糖之多少隨意、

梅酒 消痰止渇、推食解毒、止咽痛、用半熟生梅不大不小而中者、浸于早稻草灰汁一宿、取出、以紙拭淨、再酒洗、二升好古酒五升、白沙糖七斤、拌勻收藏于甕中者、過二十餘日而取出梅、用酒、或不取梅、亦有、經年最佳、取梅取酒互用、

鳩酒 治腰痛及老人下冷、其法用肥鳩、去毛及頭尾翅脚、而刳肉碎骨研爛煮酒、與盞酒同、

鷄卵酒 益精壯氣、調脾胃、先用水五盞煎上黃衣一盞、砂糖半盞、拌勻煎之數十沸、別用鮮鷄卵一箇、去殼取汁投于湯中、頻々攪合、乘溫飲之、此宜不嗜酒之人也、或用鷄卵一箇、破開外殼、滴盞于煎酒中、以箸頻攪之、乘溫而飲之、

蝮蛇酒 治楊梅瘡年久者及諸惡瘡癩狂等病、造法同于綱目、然近世飲之者少、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕藥酒

按、藥酒、本草綱目所載者甚多、而本朝所用來方品亦不少矣、紀州、勢州之忍冬酒、賀州、肥後州之菊酒、南都霙酒、淺茅酒、並得其名、以備上饌、如淫羊藿酒、豆淋酒、龍眼肉酒、枸杞酒、桑酒、黃精酒、地黃酒等、最有効、梅酒、榧酒、楊梅酒、鷄卵酒、覆盆子酒等不枚擧、用藥物及沙糖、漬燒酎或醇酒、封甕口、候其熟時用、

〔庖廚備用倭名本草 十二造釀〕酒

近年又人好ンデ藥酒ヲツックル、忍冬酒アリ、紀州ニ出ルヲ第一トス、覆盆子酒アリ、桑椹酒アリ、蘡薁酒アリ、保命酒、長命酒、阿蘭陀國ヨリキタル葡萄酒アリ、チンタ、サケ、ニツワサケアリ、此ノ外カ種々ノ酒アリ、

〔料理物語 料理酒〕玉子酒 玉子をあけ、ひや酒をすこしづゝ入よくときて、塩をすこし入かんをして出候也、たまご一ッにさけをりべに三盃入よし、

いもざけ　山のいものいかにも白きを、こまかにおろして、是もひやざけにて、よく〳〵ときのべ、鹽すこし入、間のよきまでかきまはしてよし、○中略

鳩ざけ　はとをよくたゝき酒にてとき、みそをすこしなべに入、きつねいろにいりつけて、鳩もさけも入よし、山椒のこか、こせうのこか、わさびなどすこし入よし、しやうゆうにてもいり付候也、

はふし酒　きじのはの中のふしよりさきをこまかにたゝき、鹽すこし酒すこし入いりて、右のからみ○胡椒、山椒、薑何にても入、さけをよきかんにして出し候也、身をくひ申時は、しやうゆう少くはへよし、

つかみ酒　雉子のわたを、こきみそを少じくはへ、よくたゝきあはせ候て、一足のあしに、一本づつにくしをさし、かのたゝきたる物を、ゆびの中へいれあぶり候へば、よくにぎり申候、中もからりとあぶれたると見え候時、ゆびのきはよりきりて、又よくたゝき、又すこしいりて酒を入、間をして出し候也、

生姜酒　みそにしやうがおろしすりつけ、いりてさけを入、かんをいたし候、しやうがばかりも入る也、みそざけは味噌ばかりいるゝ也、○中略

づりん酒　くろまめ一升いりさまし、よきさけ一升五合いれつけ置候、まめやはらかに、ほとびたる時のみてよし、

〔料理山海郷〕三紫蘇酒

紫蘇廿匁、紅花五匁、此二色別々袋ニいれ、さとう四百目、燒酎壹升壺に入れ、袋へ入候二色浸おき、廿日してもちゆ、

〔江戸買物獨案内〕下家秘精製紫蘇酒○中略

壹升ニ付代五百銅、壹合ニ付代四十八銅〇中略

江戸賣弘所　　酒店　　芳町川岸通り　石井安兵衞

〔毛吹草三〕加賀　菊酒。　紀伊　君山忍冬酒。　延命酒。

〔紀伊國名所圖會一名草郡〕忍。冬。酒。いにしへより鷺森御堂の裏門前酒屋源次郎太夫が家に製する所にして、其名四方に高し、その味辛甘相半して、能々胸間をすかせり、薩州の泡盛に比するに香氣一段の風味をまし、いとも佳品なり、しかも永く醉をたもちて容易さむることなし、彼中山の千日酒といへるは此たぐひにやと思はる、就中毎歳國君より禁裏御所、[illegible]及關東へ獻じたまへり、

〔張州府志十五丹羽〕土産
忍冬酒出犬山、製造勝于他方、

〔紫芝園漫筆六〕紀國忍冬酒、苦辣芳烈、海內無雙、一滴下咽、直到臍下、痛快不可言也、正眞上人住傳通院時、紀侯餽以是物、上人見予〇太宰純曰、子嗜忍冬酒乎、予對曰嗜之、上人乃命侍者爲予酌之、予傾一小鍾、上人曰、子能盡一鍾乎、予曰不足盡已、上人曰、請再進、予又傾一鍾、上人爲命殺曰、復請、曰幸甚、又傾一鍾、上人曰、善飲哉生也、老僧素好飲、子所知也、而不能飲是酒、予嗜之善飲哉生也、予曰僕亦素嗜酒、而不能盡數杯、唯於忍冬酒則盡數鍾、亦不甚醉、性所嗜耳、況紀忍冬酒天下之佳味也、敢不盡醉、上人愕然曰、生可謂善飲也、

〔寬政武鑑〕紀伊中納言治寶卿　時獻上寒中新忍冬酒

〔日次紀事五月〕五日　今日端五節、〇中略市中家々〇中略細剉菖。蒲。葉。入酒中、而飲之辟瘟云、

〔萬金產業袋六〕酒
ほ。う。め。い。し。ゆ。　上白米壹石、常の酒めしにむし、かうじ米にて貳斗、花なあらひ生しやうちう壹石貳三斗入て仕こみ、日數五十日ほどして、常酒のごとくにあぐる、酒にあげて熟地黃め貳拾匁山藥茯苓各拾五匁肉桂め拾匁以上四味をあら剉にして、布の袋に入、外に黑豆七合よくいり度を去　秈たいたうごめ壹升

是もよくいりて此二色をまた袋に入、右のすみ酒の中へいれ、七日過て取出ししぼりあげ、又査をよくして、氣の洩ぬやうに十日計も過て口を明也、但此藥味は、さい初米かうじと一所に仕こみ、右の日數を經てしぼるも有、たいたうごめ、くろ豆は、家々の調方にて一定ならず、

〔多識編三穀〕葡萄酒。。。今案惠比左氣、俗云音、

〔本朝食鑑四菓〕蘡薁訓惠比津留、

集解、山野處々所在有之、蔓葉花實與葡萄同、○中略俗呼稱黑葡萄、野人食之、今採之釀酒甚好、經年者最甘美而有酸味、通俗稱補腎益氣、家々造之、

〔重修本草綱目啓蒙十七造釀〕葡萄酒　通名、

紅毛人持來ル紅白黑ノ品アリ、又本邦ニテモ造ル、葡萄實ヲトリ核ト皮トヲ去リ、沙糖ヲ加ヘテ燒酒ニ漬スモノナリ、

〔河内名所圖會前編中石川郡〕富田林南河内郡地也○中略の名產葡萄は農家の前栽に棚作り多く栽る、初秋の頃は鈴の如く生て市に出す、其味他にまさりて甘美なり葡萄酒も此地の名產としらる、風土の奇なり、

〔徂徠集詩五〕峽遊雜詩十三首

還館作

甲陽美酒綠葡萄、霜露三更滿客袍、須識良宵天下少、芙蓉峰上一輪高、

〔本朝食鑑四菓〕桑椹今俗訓久和伊知古、

集解、此桑之子也、○中略近時爲每果者少、但釀酒而飮爾、

〔寬政武鑑〕細川越中守齊茲○肥後熊本　時獻上正月桑酒　松平阿波守治昭○阿波德島　時獻上十一月桑

酒

〔料理山海鄉 一〕榧酒。

上榧いりてしぶかわをさり、又色付ほどいりて搯ばちにてよくすりて、酒にてこしあたゝめてもちゆ、榧二百にさけ壹升のつもりなり、

〔料理山海鄉 四〕龍眼酒。

燒酎二升、氷おろし半斤、龍眼肉皮實を去、肉計壹斤、右一所に壺へ入れ口よくしめ、湯せんにして少し溫、其後雨のあたらざる地へ埋置、十日計してよし、

毒酒

〔日本書紀 神代一〕一書曰、〇中略素戔嗚尊之計釀毒酒以飮之、蛇醉而睡、

〔陸奧話記〕同〇康平五年九月十一日、鷄鳴襲鳥海柵、行程十餘里也、官軍未到之前、宗任經清等棄城走保厨川柵、將軍〇源賴義入鳥海柵、暫休士卒、柵中一屋釀酒數十甁、士卒爭欲飮之、將軍制止云、恐賊類設毒酒欺疲頓軍矣、而雜人中一兩人飮之無害、而後合軍飮之、皆呼萬歲、

制度

〔類聚國史 百七十三災異〕大同元年九月壬子、遣使封左右京及山崎津難波津酒家甕、以水旱成災穀米騰躍也、

〔吾妻鏡 四十二〕建長四年九月卅日辛亥、鎌倉中所々、可禁制沽酒之由、仰保々奉行人等、仍於鎌倉中所々民家所註之酒壺三萬七千二百七十四口云云、又諸國市酒全分可停止之由云云、　十月十六日丁卯、沽酒禁制、殊有其沙汰、悉以被破却壺、而一屋一壺被宥之、但可用他事、不可有造酒之儀、若有違犯之輩者、可被處罪科之由、固定下之云云、

〔新編追加 雜務〕一條々諸國一同被仰下畢

一河手事　一津泊市津料事　一沽酒事。。　一押買事

右四箇條所被禁制也、〇中略守此旨可被相觸國中、若令違犯者可被注申之狀依仰執達如件、

弘安七年六月三日　駿河守 判

信濃判官入道殿

〔享保集成絲綸錄 二十三〕寛永十九午年五月

覺

一當年より在々ニ而酒造り申間敷候、但通之町者各別、併通り者計酒賣候而、在々百姓ニ賣申間敷候、若賣申ニおゐては酒造道具不殘取可申事〇中略

右之趣面々御法度之處、此外ニも被存寄候之儀は世間くつろぎの爲に候間、可申付候、

五月

〔御當家令條 三十二〕覺〇中略

一酒之儀、江戶、京、大坂、堺、奈良、其外名酒之分、又は諸國ゟ往還之道筋、所々城地市之立候所人居多、町人は去年之半分當年は可造之、幷新規之酒屋は可爲停止、右之外於在々所々商賣酒一切不可造之、自然此等之趣相背輩あらば、其所之御代官給人方油斷たるべき事〇中略

右各相談之上如斯候、組中幷領內江可申付者也、

寛永十九年九月十四日　曾根源左衛門

宮城越前守〇以下六人署名略

〔御當家令條 三十二〕一去年當年在々所々耕作損亡之所有之、其上材木山出付候而は米令費之間、酒造之儀、江戶、京都、大坂、奈良、堺、其外名酒之所々、又は諸國在々所々ニ至迄、例年之半分當年來年は可造之、幷新規之酒屋一切可令停止之、若於致違背は、其所之給人御代官可爲越度、自然密密多作輩あらば訴人ニ出べし、御褒美可被下之、其上あだをなさゞる樣ニ可被仰付之、勿論酒屋は可被行罪科事〇中略

右條々急度可被申付者也、

戊〇萬治元年十一月廿八日

〔享保集成絲綸錄三十七〕寛文九酉年正月

一帳はづれ之酒屋、來月朔日より、與力同心指遣相改之、若酒少成とも致所持候ハヾ、酒道具ともに取上、其身ハ曲事可申付候、勿論請酒も帳はづれ之者共ハ、向後商賣無用たるべし、右之日限前に酒不殘賣拂可申者也、

正月

寛文十一亥年十二月

一町中ニ而五味酒并白酒ねり酒造り商賣仕候儀、御法度被仰付候間、左樣相心得、自今以後堅造申間敷候、尤只今迄造り來ル者、誰々と書付、樽屋所江持參可申候、右之酒屋無之町々も、月行事印判持可參候、

十二月

〔御當家令條三十二〕覺

一諸國在々所々ニ而、當年寒造之酒米員數之儀、去年之半分可造之、若令違背多造之族有之ば、縦後日ニ露顯たりといふとも、可爲曲事之條、訴人ニ出べし、急度御褒美可被下之、違犯之輩は勿論、其名主五人組迄可被行罪科、來年二月ゟ右酒商賣可仕、其以前は一切賣べからざる者也、

申〇延寶八年九月

覺

當年寒造酒之儀、最前如相觸彌守其趣、寒造之外當坐作新酒之儀、當年來年爲停止之間、一切造間敷候、若相背もの於有之ば、急度可申出之、御褒美可被下之、自然作者有之を隱置、脇ゟ知れ候はゞ、當人は不及申、其所之名主五人組可被行罪科者也、

申〇延寶八年十一月日

〔御當家令條三十二〕覺

一諸國在々所々酒造米之儀、可爲減少之由、最前雖被仰出、當年は御用捨たる之間、延寶七未年造候員數之通可造之、若多く造候輩あらば可爲曲事者也、

天和三年八月十五日

〔享保集成絲綸錄三十七〕元祿十五午年七月

覺

一當午年酒造候儀、寒作之外新酒一切可爲停止事、

一當暮寒造之酒分量之儀、元祿十丑年酒造米之五分一たるべき事、

一古來より人も存、造酒計家業ニ仕來候所々ハ、以書付御勘定所江相伺候上、丑年酒造米高三分一之積可造之事、

一來未春右米高之外、造懸候儀停止たるべき事、

一家業之外ニ酒造候者、一切停止たるべき事、

右之通諸國共ニ堅可相守、若違背之輩於有之ハ可爲曲事候間、所々奉行御代官、私領ハ地頭より念入相改、相違無之樣ニ可被申付候、來未年酒造米之員數ハ、來年五月中可被相伺候、以上、

七月

〔享保集成絲綸錄三十七〕寶永元申年九月

一地造酒屋有之、町々酒改役人相廻候節、名主家主五人組共立合、御定之石高相違無之樣ニ、吟味可仕候事、

一地造酒屋共外ニ而家藏を借、御定之外增造不仕候哉、一町切ニ家別相改、名主方江證文取置之

可ㇾ申事、

一造酒屋は勿論、請酒屋共、新酒商賣不ㇾ差免ㇾ以前、賣買仕候者有ㇾ之哉、名主五人組、常々心懸、吟味可ㇾ仕事、

右之趣入念致ㇾ吟味ㇾ若相背もの於ㇾ有之者、無ㇾ用捨ㇾ早速可ㇾ訴ㇾ之、若隱置外ゟ相知候ハヾ、名主は不ㇾ及ㇾ申、五人組迄、可ㇾ爲ㇾ越度ㇾ候間、此旨急度可ㇾ申渡ㇾ候、以上、

九月

〔御觸幷御書付留四〕酒造之儀に付御書付幷半石造又は三分一造之儀に付御觸

酒造之儀、造來候米高之内三分二相止、三分一可ㇾ致ㇾ酒造ㇾ旨、當六月御觸有ㇾ之、猶又此度酒造之儀株石に不ㇾ拘、只今迄造來候酒造米高之三分一、造候樣可ㇾ仕旨被ㇾ仰出、委細御觸にも有ㇾ之處、右御觸之趣不ㇾ相守、品々手段を以て、酒造高三分一之外增造いたし候もの有ㇾ之段相聞、不屆之至に候、依ㇾ之酒桶酒造道具等相改、增造いたし候もの有ㇾ之候はゞ、急度可ㇾ被ㇾ仰付ㇾ候間、早速召捕可ㇾ差出ㇾ候、且支配内より私領之内にも右體之風聞相聞候ものは、吟味之上是又召捕可ㇾ被ㇾ差出ㇾ候、

天明七未年十二月

〔天保集成綠綸錄九十六〕寛政三亥年十二月

大目付へ

諸國酒造之儀、當秋數度之暴風雨出水等ニ而、作物傷候趣ニ而米價引上候間、彼是御世話有ㇾ之、隨而は下賤之者共迄、飯米行屆方之ため、三分一造り改方等之儀、尙又嚴重ニ被ㇾ仰出ㇾ候ニ付、浦賀中川兩御番所、幷橋場役所ニおゐて、酒積入津船改之送狀、員數江改印押相渡筈ニ候間、其旨心得江戶何町誰江、何國誰ゟ送り荷、又は何町誰仕入荷物と申譯分明ニ認候送り狀、浦賀中川兩御番所、幷鶴房次郎橋場役所江差出、改ヲ請入船可ㇾ致候、

右之通諸國一統相心得、浦賀中川兩御番所幷房次郎役所ヱ送リ狀差出、改を請候樣、御料は其所之奉行御代官、私領は領主地頭ゟ不洩樣可知觸ものも也、

十二月

右之通可被相觸候

〔御觸幷御書付留四〕下リ酒之儀山城外拾ヶ國之外江戸積送差留之儀御觸書

下リ酒之儀、山城、河內、和泉、攝津、伊勢、尾張、三河、美濃、紀伊、播磨、丹波拾壹ヶ國之外は、是迄江戸表積送候儀無之候、然ル處去ル未年以來、諸國三分一造被仰出候上は、猶以是迄江戸送不致國々ゟ、可積送筋無之筈に候間、以來上方筋之儀は、右拾壹ヶ國之外は、江戸送致間敷候、若積候ものも有之候はゞ、其儘積戻可申付候、

右之通、東海道筋中山道筋五畿內中國、御料は其所之奉行御代官、私領は領主地頭より不洩樣可觸知者也、

寬政四子年十月

〔天保集成絲綸錄九十六〕文化三寅年九月

大目付へ

近年米價下直ニ而、世上一同難儀之趣相聞へ候、右體米穀澤山之時節ニ付、諸國酒造リ人共は不及申、休株之者其外是迄渡世ニ可仕ものにても、勝手次第酒造渡世可致候、勿論酒造高是迄之定高ニ拘はらず、仕入相稼可申候、

右之通御料私領寺社領共、不洩樣可觸知もの也、

九月

右之趣可被相觸候

〔德川禁令考酒造五十七〕慶應三卯年十一月廿九日

醬油味噌酒酢等造石高幷賣捌石數取調之儀御觸書

美濃守殿御渡　　三奉行江

關東筋於在々醬油味噌味淋酒酢、又者濁酒等造込、五穀を潰し候渡世柄之もの、幷穀類取扱候渡世之もの、猥ニ相成候趣相聞、凶歲等之節取締筋ニ拘リ候間、以來鑑札相渡、稼方差免候積ニ付、右取調之もの廻村爲致候間、醬油造其外之ものは壹ヶ年造石高、穀屋共は賣捌石數、三ヶ年平均高取調可申立候、

右之通、關東八ヶ國、御料者御代官、私領者領主地頭より、不洩樣可觸知もの也、

十一月

酒役

右之趣可被相觸候

〔大館常興日記〕天文九年二月十日、日行事從より各へ折紙あり、ぬしの棟梁以結城言上、白酒をしやうばい仕候處、今度酒役を可仕之由、地下より、新儀を申懸候、迷惑之旨巨細申之、げにものやうに御氣色也、但各へ被尋下之云々、

○按ズルニ、酒稅ニ關スル事ハ、政治部下編雜稅篇ニ載ス、

釀酒

〔新撰字鏡酉〕醸女樣反、去、酒也、造酒也、成也、治酒也、佐介加无、

〔運步色葉集賀〕醸カモス釀酒

〔日本書紀通證五〕宣賢曰、釀此云加牟、古者咬咀作酒也、今按口嚼酒見大隅風土記、嚼之而腐熟也、武內宿禰歌云、許能彌企塢伽彌鶏武比等、

〔東雅十二飲食〕酒○中略　酒を造る事を、カミともカモともいふは、舊說にカミスとは、昔は口にて米を嚼碎きて、酒を造りたる也といふ也、又カモスとは麴也、米をカビさせて、酒に造る也と見えたり、藻鹽草に前說は大隅國風土記に據りし所なりと見えたれど、然るべしとも思はれず、後說をもて正

しとこそすべけれ、釀讀てカミスともカモスともいふ義の如きは、麴の注に見えたり、(中略)我昔琉球國の人に逢ひ、しごとに、かしこにて酒說を造る方を尋問ひて、其說を詳にせしに、世にいひ傳ふる所の如きはあとかたもなきそら言也けり、彼風土記(大隅)に見えし所の如きも古の俗いひつぎし所に出て、徵とするにたるべからず、素戔烏神の御時、すでに八鹽折の酒造られしなどもいふ事は見えたり、

〔冠辭考頭注二〕酒をかみするてふ語は、麴(カンタチ)をまじへて造る事也、其かんだちはかびたちにて、米のかびの立たるをいへり、故にかみする、かもする、かむなども云は、皆音通へり、かびるかぶる、かむるなどに通はして知べし、古へ飯を口にかみて酒とせしなどいふ俗說は、いふにもたらず、

〔古事記傳九〕釀は、酒を造るを云、古歌にこれかれ見ゆ、字鏡に、釀造酒也、佐介加无と注せり、此加牟を口にて咬(カ)みて作る故なりと云は、おしあてのひがことなり、加牟は、和名抄に、麴を加無太知とあるは、かびたちにて、俗に花の付と云これなり、されば酒もかびだゝせて作る意にて、加牟とは云なり、故加毛須とも云り、

〔塵袋九飲食〕酒ヲ造ルヲバ、カムトモ云フ、イカナル心ゾ、釀ノ字ハサケヲツクルナリ、ツクルトモカムトモヨム、昔ハ此ノ國人酒ヲツクルスベヲシラズ、クチニ米ヲカミテ水ニハキイレ〳〵シテ、日ヲ經テノチ熟スルトキ、コレヲ醴ト云フ、ノチノ人ウルハシクツクレドモ、昔ニナゾヘテカムト云フ、大隅ノ國ニハ一家モ水ト米トヲマウケテ、村ニツゲメグラセバ、男女一所ニアツマリテ米ヲカミテ、サカフネニハキイレテ、チリ〳〵ニカヘリヌ、酒ノ香ノイデクルトキ、又アツマリテカミテハキイレシモノドモ、コレヲノムヲ名ヅケテクチカミノ酒ト云フト云々、風土記ニ見エタリ、コレモムカシ事ニヤ、サケヲアグルト云フ事アリ、醴ノ字ヲアグトヨムナリ、

〔成形圖說十一農事〕酒食

古の神酒製る法は、吾沖縄島にぞ遺りけらし、かの土音に神御氣と稱へり、こは神の御氣もて成れりと云の古語に由れり、其法十三四より十五歲までの女子の、端正なるを擇て齋せしめ、甘蔗して齒を磨き、清水して口を洗ひ、粢(シトギ)を嚼しめて、醞釀(ワクリギロミ)の中に投れバ、一宿を經て成れり、其味甚甘

美酒色潔白なり、凡御氣一升を造には、糯大上白米一升、（擣粉なり）麥芽粉（バコキノ）五合、燒水八合、美水二合、絹篩にてとほし、煉調たるに、始糯白米一升の中より一合許を分取置煉ず、生粉のまゝなるを嚼投也、此通證所謂古者吹咀作酒、大隅風土記所載の口嚼酒、及武內宿禰の歌に、此神酒を嚼けむ人と見えたる者なるべし、（凡其女子の口氣に由て、御氣の味或は甘く或は辛し、之を甘口辛口と云、今も酒味を云には、亦此より出たり、明世法錄云、琉球國以水漬米越宿、婦人嚼以取汁曰米奇、米奇即御氣なり、）さて此御氣を造て、毎年四月頃稻穗將に熟とする時、一間切つゝ神舞と云をなして、神祇を祀り、歲の豊祭を祈る、名て神事と云、其式祝巫白淨衣を披頭に帊（ハチマキ）し、裏白（ウラジロ）を插し手に茅を執て、社頭にて歌ひ舞へり、此時擧國悉く齋戒し、服忌經行等の者ハ戸外に別火し、神事に關ることを得ず、若犯す者は必羽生に傷らる、土俗呼びて神の使と云、而この御氣は國世主（カナシ）に獻り、又諸臣庶に頒賜の例あり、

〔本朝食鑑　二〕（華和異同）酒

華有黍秫粳糯粟之酒、其餘地黃葡萄等類也、就中專用糯酒爲上、黍粟次之、用粳者少、本邦惟用粳米造酒、其餘不用、今造古酒者用糯米、亦入粳米新酒中而幷造之、想夫中華之粳者不及本邦之粳耶、本邦之粳者當中華之糯耶、然則若專用本邦之糯而造酒者、其味極厚濃其氣極猛烈、而極熱傷人者必矣、故自古專用糯米而不造酒也、

〔童蒙酒造記　三〕餅米酒之事

一餅米沸强き物也風味辛く薄口也、足弱くして火を早く乞、油斷すれば替る物也、勿論片白に造るべし、

〔童蒙酒造記　三〕小米酒之事

一小米勿論片白に造るべし、造り樣諸事本米同前、但し小米は夥敷强く沸物也、大體より一限强く醒し切べし、當分呑口濃き樣に候へども、追而薄口に成、火を早く乞、足弱き物也、早く賣拂ふべ

し、油斷すれば替る物也、

〔童蒙酒造記〕一酒言葉之事、

一室の床食颯亂離と成を、撵食といふ、

一蓋に盛て三ケ一葩煎るを、足といふ、

一糵とは、麴の花の事也、

一本元とは六斗、半元とは三斗也、

一元味付とは、旨出來る事也、

一蕩むるとは、半切ゟ壺臺に移す事、

一溫めとは、燒湯入る事、

一ほうろく泡とは、鏡の見ゆる大き成泡の事、

一鬼灯泡とは、鬼灯程にて鏡見ゆる泡の事、

一蟹泡とは、右左々々と細か成泡の事、

一雪泡とは、雪の降積りたるごとく高泡の事、

一泡掛とは、溫め引て後泡の樣にて掛る事、

一下り掛け、同泡の下りを見て掛る也、

一半枯しとは、同泡上りて後日數四日めに掛る事、

一枯しとは、同泡上りて後日數七日に掛る事、

一大枯しとは、同泡上りて後日數七日以上、或は十日十五日、自然は二十日二十四日三十日までもにて掛るを云也、

一元起とは、添掛る事、

一飛とは、添と中分け間一日置事也、

一中分けとは、添の次に掛る事、

一掛留とは、中分の次三ツめの掛仕廻事、

一初櫂とは、飛日初に掻く事、

一掛鹽の櫂とは、中分掛留共に、掛前に掻櫂の事也、同櫂を早く入るを落し掛といふ、同櫂を遅く入るを競掛といふ也、

一向ふ櫂とは、今日掛たる時に明日荒櫂入る事、

一荒櫂とは、造り仕廻て始て入る櫂の事、

一押ゆるとは、向ふ櫂より延て掻事、

一進(さへぎ)り櫂とは、向ふ櫂ゟ早く掻く事、

一下りとは、酷(もろみ)岸離れて下る事、

一延すとは、水多く汲事、

一詰るとは、水少き事、

一斗水とは、掛米壹斗に水壹斗の事、

一當りとは、假令ば七斗水に造る酒ならば、中分けにて七斗汲を當りといふ、

一算用とは、元水より添中分け段々の水を仕廻にて、算用して汲事也、

一分るとは、酷を汲分ける事、

一時飛とは、今日の掛時より明日の掛時延る事、

一當日漬けとは、朝米洗ひて晩に蒸事、

是は新酒に用ゆる事也、

一二日漬けとは、今日米洗ひて明日蒸事、

一三日漬けとは、今日米洗ひて明後日蒸事、

一摝(さかす)とは、食醒す事、

一持籠とは、釜々直に食を入る事、

一荒息拔とは、筵に開擴手返して息拔て入る事、或は二三篇、或五六篇、息拔とは、或は二三枚或は五六枚取る間手返し醒す事也、或は人肌とは腐の温み程の事也、或はちと氣を持するとは、少し計温み有かといふ程の事也、或は醒切とは、一時にても二時にても、寒き程醒す事也、

一打とは、漉しへ酒を入る事也、

一突醨とは、笊(い)籬(かき)にて醅を醨事也、

一酤(なかくみ)とは、揚前延たる醅の中の、清たる所を汲とる事也、

一酒の蓋とは、醅の上の泡黒く成て、蓋の如くなる事なり、

一酒の足とは、酒の性の事なり、

一生酒とは、火不入酒の事なり、

一煮込とは、煮て直に樽詰にする事、

一煮香(にか)立とは、火入を乞風味色程替る事

一薄火入とは、手引より前に火入る事、

一大體火入とは、手引の事也、

一熱火とは、手引々強く入る事也、

一火香とは、火入て後火の匂ひする事、

一花降とは、清酒に霰のごとくの、白き物出來る事也、是を瘂といふ、

一泥(おり)とは、火前に火入共に桶底に留る所の濁りて弱き酒也、

一尻口强しとは、續酒(ひんしやん)として辛口の事也、

一尻口弱しとは、爲浸(ひつたり)として甘き事也、

〔釈日本紀九述義〕山城國風土記曰、〇中略玉依日賣於石川瀨見小川遊爲時、丹塗矢自川上流下、乃取插置床邊、遂孕生男子、至成人時、外祖父建角身命造八尋屋、竪八戶扉、釀八腹酒而神集集而、七日七夜樂遊、

〔出雲風土記楯縫郡〕佐香鄕、郡家正東四里一百六十步、佐香河內百八十神等集坐、御厨立給而、令釀酒給之、卽百八十日喜讌、解散坐、故云佐香、

〔播磨風土記宍禾郡〕庭音村本名庭酒、大神御粮枯而生糆、卽令釀酒、以獻庭酒而宴之、故曰庭酒村、今人云庭音村、

伊和村本名神酒、大神釀酒此村、故曰神酒村、又云於和村、

〔播磨風土記託賀郡〕賀負里、大海山、荒田村、〇中略荒田所以號荒田者、此處在神、名道主日女命、无父而生兒、爲之釀盟酒、作田七町、七日七夜之間、稻成熟、意乃釀酒集諸神、遣其子捧酒而令養之、於是其子向天目一命而奉之、乃知其父、後荒其田、故號荒田村、

〔播磨風土記賀毛郡〕上鴨里土中上、下鴨里土中々、〇中略下鴨里有碓居谷箕谷酒屋谷、此大汝命造碓稻舂之處號碓居谷、箕置之處者號箕谷、造酒屋之處者號酒屋谷、

〔萬葉集抄一上〕土佐國風土記云、神河訓三輪川、源出北山之中、屆于伊與國、水清故、爲大神釀酒也、用此河水、故爲河名也、

〔日本書紀十五顯宗〕白髮天皇〇淸寧二年十一月、播磨國司山部連先祖伊與來目部小楯、於赤石郡親辨新嘗供物、〇注略適會縮見屯倉首縱賞新室、以夜繼晝、〇中略小楯撫絃命秉燭者曰起儛、〇中略天皇次起、自

整ニ衣帶一爲ニ室壽一曰、○中略出雲者新墾、新墾之十握稻之穗、於ニ淺甕一釀酒、美飮喫哉、○中略注吾子等子者男子之通稱也、脚日木此傍山牡鹿之角牡鹿此云左鳴子加、擧而吾儛者、旨酒餌香市不ニ以ニ直買一、手掌摎亮、○中略注拍上賜、吾常世等壽畢、

〔日本靈異記中〕孤孃女憑ニ敬觀音銅像一示ニ奇表一得ニ現報一緣第卅四

諸樂右京殖槻寺之邊里有ニ一孤孃一、○中略明日夫去以ニ絹十匹米十俵一送ニ妻而言、絹颯縫ニ衣袴一、米急作ニ酒、

〔今昔物語十九〕以ニ佛物餅一造ニ酒見ニ蛇語第廿一

今昔、比叡ノ山ニ有ケル僧ノ、山ニテ指ル事无カリケレバ、山ヲ去リ本ノ生土攝津ノ國□□ノ郡ニ行テ、妻ナド儲テ有ケル程ニ、其鄕ニ自然ラ法事ナド行ヒ、佛經ナド供養スルニ、多クハ此ノ僧ヲ呼騷テ、講師トシケリ、才賢キ者ニハ无ケレドモ、然樣ノ程ノ事ハ心得テシケレバ、修正ナド行ニモ、必ズ此ノ僧ヲ導師ニシケリ、其行ヒノ餅ヲ此ノ僧多ク得タリ、人ニモ不ニ與テ家ニ取置タリケルヲ、此ノ僧ノ妻、此ノ多ノ餅ヲ无益ニ、子共ニモ從者共ニモ食セムヨリハ、此ノ餅ノ久ク成テ□タラムヲ、被ニ集メテ酒ニ造ラバヤト思ヒ得テ、夫ノ僧ニ此ナム思フト云ケレバ、僧糸吉カリナムト云合セテ、酒ニ造テムナリ、其後久ク有テ、其ノ酒出來タラバト思フ程ニ、妻行テ其ノ酒造タル壺ノ蓋ヲ開テ見ルニ、壺ノ內ニ動ク樣ニ見ユ、怪ト思フニ、暗テ不見エネバ、火ヲ燈シテ壺ノ內ニ指入テ見レバ、壺ノ內ニ、大ナル、小サキ蛇、一壺頭ヲ上テ蠢キ合タリ、穴怖シ、此ハ何ニト云テ、蓋ヲ覆ア逃ゲ去ヌ、夫ニ此ノ由ヲ語ルニ、夫奇異キ事カナ、若シ妻ノ僻目カト、我レ行テ見ムト思テ、火ヲ燃シテ壺ノ內ニ指入テ臨クニ、實ニ多ク蛇有テ蠢ク、然レバ夫モ愕キ去ヌ、然テ壺ニ蓋ヲ覆テ壺乍ラ遠ク棄ムト云テ、擡出テ遠キ所ニ持行テ、廣キ野ノ有ケルニ竊ニ棄ツ、其ノ後一兩日ヲ經テ、男三人其ノ酒ノ壺棄タル側ヲ過ケルニ、此ノ壺ヲ見付テ、彼レハ何ゾノ壺ゾト云フ、一人ノ男ヲ寄テ壺ノ蓋ヲ開テ臨クニ、先ヅ壺ノ內ヨリ微妙キ酒ノ香匂出タリ、奇異クテ今二人ノ男ニ

此ト云ヘバ、二人ノ男モ寄テ共ニ臨クニ壺ニ酒一壺入タリ、三人ノ男此ハ何ナル事ゾナムド云フ程ニ、一人ガ云フ、我レ只此ノ酒ヲ呑テムヤト、今二人ノ男野ノ中ニ此ク棄テ置タル物ナレバ、ヨモ只ニテハ不棄ジ、定テ様有ル物ナラム、怖シ氣ニ否不呑ジト云ヒケルヲ、前ニ呑ト云ツル男、極タル上戸ニテ有ケレバ、酒ノ欲サニ不堪シテ、然バレ其達ハ否不呑ゾ、我ハ譬ヒ何ナル物ヲ棄置タル也トモ只呑テム、命モ不惜ラズト云テ、腰ニ付タリケル具ヲ取出テ、指救テ一杯呑タリケルニ實ニ微妙キ酒ニテ有ケレバ、三杯呑デケリ、今二人ノ男此ヲ見テ、其レモ皆上戸也ケレバ、欲ト思テ今日此ク三人列ヌ、一人ガ死ナムニ、我等モ見棄テ、ヤハ、譬ヒ人ニ被殺ルトモ、同ジクコソハ死ナム、去來我等モ呑テムト云テ、二人ノ男モ亦呑テケリ、世ニ不似ヌ美酒ニテ有ケレバ、三人指合テ吉ク呑テムト云テ、大ナル壺也ケレバ、其ノ酒多カリケルヲ指荷テ、家ニ持行テ日來置テ呑ケルニ、更ニ事无カリケリ、彼ノ僧ハ少ノ智リ有ケレバ、我ガ佛物ヲ取集メテ、邪見深キガ故ニ、人ニモ不與ズシテ酒ニ造タレバ、罪深クシテ蛇ニ成ニケリ、悔恥テ有ケル程ニ、其ノ後程ヲ經テ、其々ニ有ケル男三人コソ、其ノ野中ニテ酒ノ壺ヲ見付テ、家ニ荷ヒ持行テ吉ク呑ケレバ、實ニ微妙キ酒ニテコソ有ケレナド語ケルヲ、僧自然ラ傳ヘ聞テ、然ラバ蛇ニハ非ズ罪ノ深キガ故ニ只我等ガ目許ニ蛇ト見エケル也ケリト思テ、彌ヨ恥悲ビケリ、此レヲ思フニ、佛物ハ量无ク罪重キ物也ケリ、現ニ蛇ト見エテ蓄キケム、極テ難有ク希有ノ事也、然レバ尚然様ナラム佛物ヲバ、強ニ不貪ズシテ人ニ與ヘ、僧ニモ可令食キ也、此ノ事ハ彼ノ酒呑タリケル三人ノ男ノ語ケル也、亦僧モ語ケルヲ聞繼テ、此ク語リ傳ヘタルトヤ、

〔今昔物語二十六〕鎭西人打雙六擬殺敵被打殺下女等語第廿三

今昔、鎭西□□ノ國ニ住ケル人、合聟也ケル者ト雙六ヲ打ケリ、〇中略其家ハ此聟被取タル者ノ家ニテ、下ニ下女共數シテ酒造ル粉ト云物ヲ春皇ケルニ、〇下略

〔萬葉集四相聞〕太宰帥大伴卿贈大貳丹比縣守卿遷任民部卿歌一首

爲君釀之待酒安野爾獨哉將飲友無二思手

〔萬葉集十六有由緣并雜歌〕味飯乎水爾釀成吾待之代者曾無直爾之不有者

右傳云、昔有娘子也、相別其夫、望戀經年、爾時夫君更娶他妻、正身不來、徒贈裹物、因此娘子作此恨歌、還酬之也、

〔東大寺正倉院文書二十八〕越前國天平五年郡稻帳

釀酒料稻參伯伍拾束

丹生郡漆拾束　足羽郡漆拾束

大野郡漆拾束　江沼郡漆拾束

加賀郡漆拾束

〔東大寺正倉院文書十五〕尾張國天平六年正稅帳

納大炊寮酒料赤米貳伯伍拾玖斛　充穎稻伍仟壹伯捌拾束

〔東大寺正倉院文書四十三〕薩麻國天平八年正稅帳

釀酒料稻貳伯參拾捌束　得酒壹拾漆斛

〔東大寺正倉院文書四十二〕豐後國天平九年正稅帳

直入郡〇中略

新釀酒伍斛料稻漆拾束斛別十四束〇下略

〔東大寺正倉院文書十七〕駿河國天平十年正稅帳

釀酒拾參斛料稻伯捌拾貳束斛別十四束〇下略

〔延喜式一四時祭〕園幷韓神三座祭園神一座、韓神二座、〇中略

黑米一石、白米五斗、絁一疋、錢五百十二文、已上釀神酒料、

〔延喜式四十造酒〕年料釀酒數

御酒料二百十二斛九斗三升六合九勺九撮、山城國六十石八斗七升二合四勺七撮、大和國廿五石六斗二升二合四勺、河内國廿六石六斗二升二合五勺、和泉國廿石一斗二升五合、攝津國七十九石二斗二升二合五勺、並數隨時增減、就中割二十石付東酒殿、但山城攝津國省營田稻、大和河内國正稅稻、和泉國三石一斗二升五合國營田稻、十七石正稅稻、

御井酒料十九石五斗

擣糟料卌八石

醴酒料三石六斗

三種糟料八斗五斗糟料、三斗三種麴各一斗料 糯米五斗、粱米五斗、小麥三斗、

右擣糟以上三種料、二百七十五石一斗、白米就中糯米十五石 畿内諸國所進、起七月下旬限九月下旬、司家撿納隨事出充、若有未進、申省移式部省、不預國司於新嘗會節、但醴酒幷三種料米小麥別請大炊寮、

酒酢料六百八十八石三斗七升七合、

内膳司供御唐菓子韲甘醴料七斛六斗

雜給酒料六百十五石七斗七升七合〇中略

右以庸米受民部省

造御酒糟法

酒八斗料、米一石、蘗四斗、水九斗、

御井酒四斗料、米一石、蘗四斗、水六斗、

醴酒九升料、米四升、蘗二升、酒三升、

三種糟各五斗

一種料、米五斗、糵一斗、小麥萠一斗、酒五斗、
一種料、糯米五斗、糵一斗、小麥萠一斗、酒五斗、
一種料、精粱米五斗、糵一斗、小麥萠一斗、酒五斗、
擣糟一石料、米一石、糵七斗、水一石七斗、
造雜給酒及酢法
頓酒八斗料、米一石、糵四斗、水九斗、
熟酒一石四斗料、米一石、糵四斗、水一石一斗七升、○中略
汁糟一斛、粉酒一石料、並準酒八斗法、
糵一石三斗料、米一石、(白米加糵一斗)糵米一石料、薪六十斤、
右依前件、其酒起十月、酢起六月、各始釀造、經旬爲醞、並限四度、其三種御精、預前釀造、正月三節供之、醴酒者、米四升、糵二升、酒三升、和合釀造、得醴九升、以此爲率、日造一度、起六月一日、盡七月卅日、
供日六升、(中宮准此)御井酒起七月下旬釀造、八月一日始供、日五升、

〔本朝食鑑二穀〕酒

集解、凡造酒者先宜擇水、以流泉井泉最好者爲上、溪川長流者次之、擇水而後宜擇米、以五畿濃尾海西肥壤之米爲勝、故和州南都造酒爲第一、而攝州之伊丹、鴻池、池田、富田次之、其餘諸州市民雖多造之、或水有強弱清濁、米有肥瘦精粗、而酒味不佳、京師近于和攝、水米亦極好、然造酒失于甘、而不佳者、頗和攝太遜、而不竭力于修造之故乎、其餘州守縣主及富商、擇水擇米而造者、不劣南都攝州、故備之三原、賀之菊川、江都之三笠等類不少、江東北山東北亦粗有此類、不佳者皆據水米之惡也、大抵造酒法、用新擇白米一斗、至夕浸水、明朝取出蒸飯、作飯候冷、合清水一斗四升、好麴七升、拌勻入桶、經四十日餘、而飯麴腐熟作甘酒、取入四斗樽、別用二升小樽、內塡熱湯封口、而置于四斗樽內甘酒中間、此稱

陀岐、外以草薦三枚而覆蓋裹縛樽之四圍著煖避風、且入陀岐則至暮取出、建舊冷湯易新熱湯、復入甘酒中、暮入陀岐則至旦易之如前、若斯數次、而候酒中湧越大沫吹起、而取去陀岐及外薦後、經七日采去酒上之黒衣、斯時嘗酒若有些酸味、則預識酒之成功也、復用米一斗浸水一宿、取出蒸飯、候冷與水八升、(井水者汲之一宿要冷之、川水者直用之、若水煖則酒敗、故用冷水、)麹六升入于酒中拌匀、又四圍覆薦掩蓋而要温、(此時先用二番攪之米而水浸、)翌日入手五寸許、而候酒中之冷煖、煖則除薦去蓋、入枴頻攪之、此謂一番攪也、復米水麹入于酒中如前、桶中酒湧而乾者、五寸許而入枴頻攪、此謂二番攪也、以酒味微甘辛為佳、又乾者五分許而入枴頻攪、此謂三番攪也、入三番枴之前夜、米一斗水浸入枴後、蒸于一斗浸米作飯、候冷與水八升麹六升入于酒中拌匀、四圍覆薦掩蓋、後再入一番二番三番之枴如前法、而後桶中自口至酒處、乾者七分許又攪之、從是已後時々頻攪者兩日許、待冷過而塡須加利(即濾酒之布囊也、)入舟、其酒水半滴、復入布囊而壓、則酒自滴出、酒滴盡後取汁去滓、此號新酒也、別用精白糯米三斗、水浸一宿取出蒸飯、待冷與麹二斗入新酒一石中拌匀、每七日一次攪之、至三七日濾滓取汁、收藏于桶及壺中、此則古酒造也、諸白者用好白米細舂細篩極作精白者一斗、水七升白麹六斗、其造法與新酒同、其新成者稱新諸白、越年者稱諸白古酒也、已上皆臘月及春所造釀者也、收藏于甕壺能可經年、至其三四五年者、味濃香美最佳、及六七至十年者、味薄氣厚、色亦深濃有異香尚佳、若斯者俱和攝之造、而餘州不相及、然貯之者少而價亦貴矣、三秋造者不入陀岐、此以時氣未寒也、故皆濁酒不能取清酒、若欲取清酒則酒敗味酸不足用或酒敗生酸味者、以山灰少許而投于酒中、則作好酒、惟氣烈味辛、必毒于人而已、(山灰者山中炭竈灰也)

〔和漢三才圖會〕(百五造釀)酒(さけ)〇(中略)

本醅　精米六斗蒸饙、(冷定)　同二斗四升盒麹(但本一斗當四升、)　用水七斗二升、(但本一斗當水一斗二升、)和匀、匾桶六枚分盛之、每日二三次攪之、二旬而生甜味時、合盛一大桶、投湯婆於其中、湯婆乃(凡可容一斗許、)椭様也、盛熱湯塞口投之外以筵裹桶慍之(至暮更湯)經七八日則起泡嘗試有些酸味為度加添、

添（訓曾倍） 米一石二斗蒸饐三斗六升爲麴（自此以下飯一斗當三升） 水一石二斗（米與均） 和勻攪之、以筵包封攪之包之也、一次而分盛二桶、故謂之中分、

中分　米二石二斗蒸饐、六斗六升爲麴、水一石七斗六升（米一斗當八升） 和勻攪之、翌日分盛四桶（或用一大桶、或二中桶、亦可） 故謂之大分、諸白片白（本米麴米共眞精者故名諸白、本米精而麴米不精故名片白、）

大分　米四石蒸饐、一石二斗爲麴、水一石五斗二升（此時定水之員數） 但米高八石乘水六斗五升、則得五石二斗、內減本添中分三度水高三石六斗八升、殘一石五斗二升也、和勻每三日一次攪之、覆蓋三十五日成、（如經四五十日、則醂汁多不味佳） 別投木灰一升於酒三升中、（澄定去滓） 總涪和勻盛袋幷槽醡汁爲淸酒、凡可得八石許去滓用、

〔日本山海名產圖會 一〕造釀

造酒の法精細と成て、今天下日本の酒に及ぶ物なし、是穀氣最上の御國なればなり、それが中に攝州伊丹に釀するもの、尤醇雄なりとて、普く舟車に載て台命にも應せり、依て御免の燒印を許さる、今の遠國にては諸白をさして、伊丹とのみ稱し呼べり、されば伊丹は日本上酒の始とも云べし、是又古來久しきことにあらず、元は文祿慶長の頃より起て、江府に賣始しは、伊丹隣鄕鴻池村山中氏の人なり、其起る時は纔五斗一石を釀して擔ひ賣とし、或は二拾石三十石にも及びし時は、近國にだに賣あまりけるによりて、馬に負ふせてはる〳〵江府に鬻ぎ、不圖多くの利を得て、其價を又馬に乘せて歸りしに、江府ます〳〵繁昌に隨ひ、石高も限りなくなり、富巨萬をなせり、繼起る者、猪名寺屋、升屋と云て、是は伊丹に居住す、船積運送のことは、池田滿願寺屋を始めとす、うち繼で釀家多くなりて、今は伊丹、池田、其外同國西宮、兵庫、灘、今津などに、造り出せる物また佳品なり、其餘他國に於て所々其名を獲たるもの多しといへども、各水土の一癖家法の手練にて、百味人面のごとく、又押し述べからず、又酒を絞りて淸酒とせしは、纔百三十年以來にて、其前

は唯飯籭を以漉たるのみなり、抑當世釀する酒は、新酒(秋彼岸ころよりつくり初る)間酒(新酒寒前酒の間に作る)寒前酒、寒酒(すべて日數も後程多くあたひも次第に高し、)等なり、就中新酒は別して伊丹を名物として、其香芬彌妙なり、是は秋八月彼岸の頃、吉日を撰み定めて、其四日前に麹米を洗初る、(但し近年八九月節寒露前後よりはじむ、)

酒母(むかしは糵にて造りたる物ゆへ文字麹につくる、中華の製は甚だむつかしけれども、日本の法は便なり、)

彼岸比醅入定日四日前の朝に、米を洗ひて水に漬すこと一日、翌日蒸して飯となして筵にあげ柄械にて拌匀し、人肌となるを候ひて、不殘槽に移し(とことは飯いれの箱なり、)筵をもつて覆、土室のうちにおくこと凡半日、午の剋ばかりに塊を摧、其時糵を加ふ事、凡一石に二合ばかりなり、其夜八ツ時分に槽より取出し、麹盆の眞中へつんぼりと盛て、拾枚宛かさね置、明る日のうちに一度翻して晩景を待て盆一はいに拌均し、又盆を角とりにかさねおけば、其夜七ツ時に、黄色白色の麹と成る、

麹糵

かならず古米を用ゆ、蒸して飯とし、一升に櫸灰二合許を合せ、筵幾重にも包て、室の棚へあげをく事十日許にして、毛醭を生ずるをみて、是を麹盆の眞中へつんぼりと盛りて後盆一はいに搔ならすこと、二度許にして成るなり、

釀酒醅(米五斗を一醅といふ、一ッ仕舞といふは、一日一元づゝ片付行をいふなり、其餘倍々は酒造家の分限に應ず、)

定日三日前に米を出し、翌朝洗らひて漬し置き、翌朝飯に蒸て筵へあげてよく冷し、半切八枚に配ち入る、(寒酒なれは六枚なり)米五斗に麹壹斗七升水四斗八升を加ふ、(増減の法家々あり)半日ばかりに水の引を期として、手をもつてかきまはす、是を手元と云、夜に入て械にて摧く、是をやまおろしといふ、それより晝夜一時に一度宛拌まはす、(是を仕ごとゝいふ)三日を經て二石入の桶へ不殘集め收め、二日を經れば泡を盛上る、是をあがりとも吹切とも云なり、(此機を候ふこと、丹練の妙ありてこゝを大事とす、)これを復醅をろ

しの半切二枚にわけて、二石入の桶ともに三ツとなし、二時ありて筵につゝみ、凡六時許には其内自然の温氣を生ずる（寒酒はあたゝめ、桶に湯を入て、もろみの中へさし入るゝ）を候ひて、械をもつて、拌冷こと二三日の間、是又一時拌なり、是までを酛と云、

酸（右酛の上へ米麹水をそへかけるをいふなり、是をかけ米又味ともいふ、）

右の酛を不殘三尺桶へ集收め、其上へ白米八斗六升五合の蒸飯、白米二斗六升五合の麹に、水七斗二升を加ふ、是を一酛といふなり、同く晝夜一時拌にして三日目を中といふ、此時是を三尺桶二本にわけて、其上に白米一石七斗二升五合の蒸飯、白米五斗二升五合の麹に、水一石二斗八升を加へて一時拌にして、翌日此半をわけて、桶二本とす、是を大頒と云なり、同く一時拌にして、翌日又白米三石四斗四升の蒸飯、白米一石六斗の麹に、水一石九斗二升を加ふ、（八升入ぼんぶりといふ桶にて二十五杯なり）是を仕廻といふ、都合米麹とも八石五斗、水四石四斗となる、是より二三日四日を經て、氣氣を生ずるを待て、又拌そむる程を候伺に、其機發の時あるを以て大事とす、又一時拌として次第に冷し、冷め終るに至ては、一日二度拌ともなる時を、酒の成熟とはするなり、是を三尺桶四本となして、凡八九日經てあげ桶にてあげて、袋へ入れ醅に滿しむる事三百餘より五百迄を度とし、男柱に數々の石をつけて次第に絞り、出る所清酒なり、是を七寸といふ、澄しの大桶に入て、四五日を經て、其名をあらおり、又あらばしりと云、是を四斗樽につめて出すに、七斗五升を一駄として樽二ッなり、凡十一二駄となれり、右の法は伊丹郷中一家の法をあらはす而已なり、此餘は家家の秘事ありて、石數分量等各大同少異あり、尤百年以前は八石位より八石四五斗の仕込にて、四五十年前は精米八石八斗を極上とす、今極上と云は九石餘十石にも及べり古今變遷是又云つくしがたし、すまし灰を加ふることは下米酒薄酒或は醔酒の時にて、上酒に用ゆることはなし、間酒は米の增方むかしは新酒同前に三斗增なれども、いつの比よりか一酛の酸五升增、中の

味一斗增、仕廻の增壹斗五升增とするを佳方、寒とす前寒酒共に是に準すべし、間酒はもとより四十餘日、寒前は七十餘日、寒酒八九十日にして酒をあぐるなり、尤年の寒暖によりて增減駈引日數の考あること專用なりとぞ、但し昔は新酒の前にボタイといふ製ありて、これを新酒とも云けり、今に山家は此製而已なり、大坂などゝても、むかしは上酒は賤民の飲物にあらず、たまたま嗜むものは、其家にかのボタイ酒を釀せしことにありしを、今治世二百年に及んで纔其日限に暮す者とても、飽まで飲樂して陋巷に手を擊ち萬歲を唱、今其時にあひぬる有難さをおもはずんばあるべからず、

〔浪花の風〕豪家は鴻池屋善右衛門〇中略先祖工夫して、初て清酒を製し出せしより、江戸廻等も追追夥敷事となり、終に三都第一の豪家となれりといふ、此清酒の製し方のこと言傳へにては、善右衛門先祖に遺恨あるものありて、其造る所の酒を損せしめ、恨を晴さんと謀り、ある夜竊に灰を酒桶の内へ投入置しに、翌日に至り、其酒の濁り清て、都て味ひも美となれり、依て善右衛門先祖これにもとづきて、清酒の工夫をなし、夫より大に利を得て、終に豪富に至れりといふ、

〔日本山海名產圖會一〕米

酛米は地廻りの古來、加賀姬路淡路等を用ゆ、酘米は北國古來第一にて、秋田加賀等をよしとす、寒前よりの元は、高槻納米淀山方の新穀を用ゆ、

〔成形圖說十一農事〕酒食

凡酒を釀すの酛米酘米は、浪華にては北國の舊來を用ゐ、又間酒改新宅造には、攝河泉播作備豫等の米を取り、南都諸白造には河內生駒米にて釀すとかや、惣じて酒の釀美なるは、本邦を第一とすること、唯水の神秀なるのみならず、釀として米の勝れたるを以て也、

〔瓦礫雜考下〕酒

大和本草に、向井元升云、南都諸白爲二上品一云々、諸白者可レ爲二世界第一之上品一といへるが如く、酒は南都を本とすることは、酒粕に漬たる香の物を、奈良づけといふにてもしられたり、されど今は他國に美酒多し、凡酒の美惡は水によれりとぞ、酒造るに用ふる井は、かならず其邊に山ありて、井のかたはらには樹木なく、夜星の影おほく移るは水の性はげしくてよしといへり、五雜組にも、泉冽(ハゲシケレバ)則酒香といへるが如し、故に〇中略星のかげよくうつる處、かならずよき水出ゆゑに、井を鑿に先是をこゝろみ定てほるといへり、

〔雍州府志六土產〕山川酒　六條油小路酒店釀レ之、凡山間流水多白而濁、此酒似二其色一而甘美、因號レ之、

〔譚海五〕酒を造る桶は皆杉なり、古木を用るほど酒よく出來るなり、名酒を造る桶は、五六百年に及ぶ杉にて造たる桶なるよし、先年飛驒山中に大なる杉あり、根のうつろに成たる内へ、三人入て手をひろげつらなりたるに、猶左右に餘地あり、大坂の者此杉を貳千兩に直段付たれども、所の者此杉は產砂のごとく、何百年ともなくあがめ來るゆへ、賣渡す相談に及ずといへれば貳千五百兩迄直段にのぼせたれ共、終に賣事をせであり、大坂の者申けるは、此杉およそ千年餘の物と見へたり、此杉をもて酒樽を造りなば、おそらくは池田伊丹に此酒より勝たる物出來る事あるまじ、桶にせは廿七八本は出來べし、その價はかりなき事といへるとぞ、

〔渡邊幸庵對話〕一高直成酒とても、四月の節に至りては、にがりと云もの出來る故か、上の澄たる所を殘し、其おりにあるにがり共に捨る也、下酒は左樣にしては不レ成ゆへに、にがり可レ殺爲に火をあつる也、

〔和漢三才圖會百五造釀〕酒

如有二酒味變或苦或酸者一、投二木灰一其分量不レ定、卽治矣、自レ古有二此法一、而未レ識二加減一焉、近世醞(タウジ)人能鍛二練無百一失一、然其酒甚甜而有二微灰氣一、木灰出二紀州熊野一、用二橿或海石榴欅木一燒レ灰注レ水覆レ蓋一宿、篩清不レ令レ見二風日一、〇中略

凡吃沙糖而飲酒則苦不堪飲、然漬沙糖於酒中、或二物同雜吃則不苦、以可知反惡忌畏之藥品宜詳審斟磨炮炙之修製、醫家不可輕忽也、

掌醸酒

〔令義解一職員〕造酒司

正一人掌醸酒醴謂醴甜酒酢事佑一人、令史一人、酒部六十人、掌供行醸使部十二人、直丁一人、酒戸、

〔日本書紀五崇神〕八年四月乙卯、以高橋邑人活日、爲大神之掌酒、掌酒此云佐介弭苦、

醸酒工

〔古事記中應神〕秦造之祖、漢直之祖、及知醸酒人名仁番亦名須須許理等、參渡來也、故是須須許理醸大御酒以獻、於是天皇宇羅宜是所獻之大御酒而宇羅宜三字以音御歌曰、須須許理賀迦美斯美岐邇、和禮惠比邇祁理、許登那具志、惠具志爾、和禮惠比邇祁理、如此之歌幸行時、以御杖打大坂道中大石者、其石走避、故諺曰、堅石避醉人、

〔本朝月令六月〕同日〇朔日造酒正獻醴酒事起六月一日盡七月〇中略

日本決釋云、應神天皇之代、百濟人須曾己利人名、酒公、參來、始習造酒之事、以往之世、未知醸酒之道、但殊有造酒之法、上古之代、口中嚼米吐納木櫃、經日酣醸、名之爲醴、故今世謂醸酒爲嚼、是其法也、今南島人所爲如此

〔新撰姓氏錄右京皇別〕酒部公

同皇子〇景行子神櫛別命三世孫足彦大兄王之後也、大鷦鷯天皇〇仁德御代、從韓國參來人、兄曾曾保利、弟曾曾保利二人、天皇勅有何才、白有造酒之才、令造御酒、於是賜麻呂號酒看都子、賜山鹿比咩號酒看都女、因以酒看都爲氏、

〔七十一番歌合上〕六番　右　酒作

あち酒の霞し空に似たる哉あまけの月のしぼり出つゝ〇中略

我戀は忍ぶとすれどさか瓶子口こそつゝめ色に出つゝ

釀酒具

〔人倫訓蒙圖彙　四〕酒屋〇中略

酒造り男を、杜氏漉酌といふなり、

〔日本山海名產圖會　一〕家言

杜氏酒工の長なり、又おやぢとも云、周の時に杜氏の人ありて、其後業杜康といふ者、よく酒を醸するをもつて名を得たり、故に擬えて號く、衣紋麹工の長なり、花を作るの意をとるといへり、一說には中華に麹をつくるは、架下に起臥して暫くも安眠なさゞること七日、室口に附るの意にて衙門と云か、

〔延喜式　四十造酒〕造酒雜器

中取案八脚、木臼一腰、杵二枚、箕廿枚、槽六隻、隨損請換、甕木蓋二百枚、三年一請、近江國進、槽三口、水槽十口、水麻笥廿口、小麻笥廿口、坌百口、匏十口、已上供奉酒料、篩料絹五尺、甕三口、杷暴布三條、別三尺、麻笥盤一口、擇盤一口、明櫃三合、韓竈一具、已上三種糟料、篩料薄絁五尺、冷醴由加一口、杷暴布一條、長二尺五寸、坩二口、麻笥盤一口、明櫃一合、造麹料、匏笞一合、韓竈一具、已上醴酒料、中宮准此、糟垂袋三百卅條、二百卌條酒料、度別六十條、八十條酢料、度別廿條、並以商布一段造八條、四年換、甕杷調布百條、條別長四尺、廣一幅半、縫絲二分二銖、一銖縫得卅條、結綑料熟麻七斤六兩二分、斤別九丈五尺、口別七尺、大匏四柄、各受二斗、鍬四口、已上雜給料

右造酒料支度、及年料節料雜器、並申省請受、

〔續古事談　一王道后宮〕造酒司ノ大刀自ト云ツボハ三十石入也、土ニ深クホリスヘテ、ワヅカニ二尺バカリイデタルニ、一條院ノ御時、ユヘナク地ヨリヌケ出テ、カタハラニフシタリケリ、人オドロキアヤシミケルホドニ、御門ウセ給ニケリ、三條院御時大風フキテカノツカサタフレニケルニ、大トジ、小刀自、次トジ、ミナウチワリテケリ、

〔文政度大嘗會調進物記〕大嘗會造酒之場所〇中略

造酒之具

一糀室一室　一井籠一組　一半切桶二ツ　一大桶二ツ　一中桶各蓋有四ツ　一小桶各蓋

有十七　一桃盞　一筵、木綿袋、縄袋、敷布、上戸、炭ふるい、擂鉢、草ぼうき、大いがき、箕、升、土鍋、かゐ杓、大杓子、折敷、一薪

右加茂江運送之御道具、但シ新調之事、

〔日本山海名產圖會〕一醸具

半切二百枚餘、(各一ツ仕込に充る)酛おろし桶二十本餘、三尺桶三本餘、から臼十七八棹、麹盆四百枚餘、甑はかならず薩摩杉のまさ目を用、木理より息の洩るゝをよしとす、其餘の桶は板目を用ゆ、袋は十二石の醪に三百八十位、薪入用は一酛にて百三十貫目餘なり、

〔童蒙酒造記〕一道具名之事

一渡しとは大桶の事也
一七寸とは三尺七寸の事也
一盛臺とは元卸の桶の事
一次輪とは甑に次輪の事なり
一口桶とは桶の口桶の事
一手樣とは手有桶の事
一切樣とは水斗升之事
一突起とは食起す篭の事
一突揚とは押木を押る鐘木也
一掠摩とは底の酒を取器物也
一元櫂とは元掻篭也
一五寸とは五尺五寸の事也
一細高とは口窄く長け高き桶の事
一吹貫甑とは井樓甑の事、底なし、
一小狙とは甑の穴に當る物也、又猫といふ
一揚桶とは酛持桶の事
一食樣とは食運ふ桶の事
一掻桶とは食を取桶之事
一奔とは桶の口に置て雫を受る物也
一桶休めとは樣桶を置臺也
一櫂とは酒を掻道具なり

〔享保集成絲綸錄四十九〕寛永八申年五月(中略)

一酒屋共之酒道具ニ、當七月末ニ燒印押、酒造りこませ可申由被仰付候事、

五月

糟粕

〔新撰字鏡　米〕糟粕上又作醩、子勞反、平、不滯酒也、下普各反、酒滓也、二字訓同、阿万加須、　糟快打反、糟堅加太加須、

〔倭名類聚抄　十六酒醴〕糟　說文云、糟子勞反、和名加須、酒滓也、

〔箋注倭名類聚抄　四飲酒〕段玉裁曰、內則重醴稻醴淸糟、黍醴淸糟、粱醴淸糟、注云、重陪也、糟醇也、淸泲也、致飲有醇者有泲者、陪飲之也、周禮酒正、共后之致飲於賓客之禮醫酏糟、注云、糟醫酏不泲者、泲曰淸、不泲曰糟、按今之酒但用泲者、直謂已漉之粕爲糟、古則未泲帶滓之酒、謂之糟、泛齊醴齊、滓浮尤濁、盎齊緹齊沈齊差淸、莊子音義、玄應書、皆引許君淮南注曰、粕已漉粗糟也、然則糟謂未漉者、是古所謂糟、與上條醪略同、粕字乃可以充加須也、

〔伊呂波字類抄　加飲食〕糟カス酒滓也亦作醩酒　滓　䤖已上カス

〔日本釋名　下飲食〕糟カス　こすなり、酒をこしたるあとはかすとなる也、

〔東雅　十二飲食〕酒略〇中　又〇倭名抄說文を引て、糟はカス、酒滓也と注せり、カスの義もまた不詳、〈中略〉二字、井に糟粕讀でカスといふは、說文に糟粕は酒滓也といふに依れる也、されどまた說文に、糟曰粕と見えしかば粕と糟とは少しく異なる也、品字箋には、米久釀而成糟、酒既盡而名粕、粕魄也、言米之精魂既盡、惟死魄存也と見えけり、されば、カスといふは、猶屑といふが如し、クヅといひ、カスといふに朝語也、白酒をシラカスといふが如きは、所謂久しく釀して糟となるの義に似たり

〔本朝食鑑　二穀〕糟和名加須今亦同

集解、此漉酒之渣、而米麴之餘脫也、大抵其色暗黃淡白者、古酒糟也、純白微黃者、諸白糟也、灰白濃香者、新酒糟也、倶和白鹽、可漬瓜茄蘿蔔牛房刀豆角豆梅蓮藕之類、或藏鯛鮒鮭鱘鯔數子鰒蚶栄螺蛸浮木海茸之輩、而經年不敗、或煮魚蔬、而能軟能美、能增甘味、其潤者有味、乾者無味、凡糟者、以臘月春月造酒之渣爲上也、

〔東大寺正倉院文書　二十八〕越前國天平四年郡稻帳

酒參拾參斛陸斗參升貳合（汁廿八斛六斗三升二合、滓〇五斛、）

用壹拾肆斛貳斗肆升貳合（汁九斛二斗四升二合、滓〇五斛、）

〔大江俊矩記〕文化十三年七月五日癸未、大黒屋ゟ酒糟持參、例年之祝義也、

〔延喜式（四十造酒）〕東宮

日酒六升、（略）〇（註）汁〇糟〇五合、韲酒四合、酢四合、

右韲料酒汁糟並行彼宮進物所、

伊勢齋內親王料（向伊勢後不行）

日酒八升、（諸節別二斗）酢五合、汁〇糟〇五合、

〔萬葉集（五雜歌）〕貧窮問答歌一首幷短歌

風雜雨布流欲乃、雨雜雪布流欲波、爲部母奈久、寒之安禮婆、堅鹽乎取都豆之呂比、糟〇湯〇酒〇宇知須須呂比氐、（下略）〇

〔萬葉集略解（五）〕糟湯酒は酒の糟を湯にひでゝすゝる也、

酒蟻

〔倭名類聚抄（十六酒醴）〕酒蟻　文選注云、浮蟻（師說佐加岐散々）酒蟻在上、汎汎然如萍者也、

〔箋注倭名類聚抄（四藥酒）〕按南都賦云、浮蟻如萍、李善注、引釋名曰、酒有汎齊、浮蟻在上、汎汎然如萍之多者、此所引卽是、而檢釋名無如萍之多者五字、則知是五時李善釋賦所謂如萍也、源君幷引之、又增酒蟻二字、皆非是、昌平本蟻皆作蟻、那波本同、與文選釋名合爲是、然諸古本作蟻、伊勢廣本同、又此云師說云佐加岐佐々、與虫豸部蟻䖵之蟻訓岐佐々合、則源君所見文選作浮蟻無疑、類聚名義抄引此亦作酒蟻、則作蟻者、恐後人依今本文選校改也、下總本標目及正文浮蟻並作蟻、正文酒蟻作蟻亦非是、按說文、萍苹並訓苹也、然苹在水部、萍在艸部、二字不同、而玉篇廣韻以爲同字、故源君引作苹、

〔倭名類聚抄十六酒醴〕酒膏　文選注云、醪敷佐賀阿布良　酒膏也、

〔箋注倭名類聚抄四酒〕南都賦云、醪敷徑寸、李善注云、説文、醪汁滓酒也、徑寸蓋酒膏之徑寸也、此所引蓋是、按劉良注云、敷布也、酒膏徑寸布於酒上、則酒膏以解醪字、不渉敷字、源君并敷字引之非是、

古事類苑

飲食部十一

酒下

産地名酒

〔尺素往來〕酒者柳一荷、加之天野、南京之名物、兵庫、西宮之旨酒、及越州、豐原、賀州宮腰等、相副瓶子幷銚子、提子、所調設之也、

〔毛吹草三〕山城 南蠻酒 大和 僧坊酒 河内 天野酒 攝津 伊丹酒 富田酒
遠江 菊川酒 若狹 小濱酒 越前 大野酒 出雲 杵築酒 備前 小島酒
備後 尾道酒 三原酒 伊豫 島後酒 豐前 小倉酒

〔太閤記十六〕醍醐の花見
秀吉公父子其外上臈衆かちにて、いとしづかなる有さま、人間の住家にはあらざるにやとおもはれて艷也、〇中略御供にあらぬ諸侯大夫幷京堺の歷々より、折作物珍物其員をつくし、名酒には加賀の菊酒、麻地酒、其外天野、平野、奈良の僧坊酒、尾の道、兒島、博多の煉江川酒等を捧奉り、院内にみちて院外にあふれにけり、

〔雍州府志六土産〕酒 凡京師井水、其性淸而柔、其味淡而芳、以斯水釀酒、故其味甘美、總謂京酒、又稱地酒、凡其他之出生、其所之造釀總謂地、堀川大炊通北花橘酒、近世又有蘭菊酒等、爲特宜、又京北町口一條北酒店、有稱重衡者、平重衡滅南都伽藍、凡酒自古以南都爲勝、此酒味勝南都之酒、故有此號、

〔寛政武鑑〕松平甲斐守保光〇大和郡山 時獻上二月 南都酒

〔河内名所圖會前篇中石川郡〕富。田。林。南河内郡會の地也いにしへは富田芝とて、廣き野にてありしが、天正の頃、公命によりて、市店建續きて商人多し、特には水勝れて善れば、酒造る業の家數の軒をならぶ、

〔江家次第十一十二月〕御佛名

今夜羞栢。梨。左近衞府攝。津。莊。名。也、彼地利所造之甘糟也、以小大盤以下以折敷居之、左近官人等取繼、令主殿司居之、公卿侯殿上者、六位藏人以下居之、毎折敷甘糟一坏入乳垸、菓子二坏精進物二坏、箸臺一居箸雙、空器一口也、公卿以下著殿上、近衞次將勸盃、藏人執瓶子、昇自小板敷、四位勸大臣、者、納言以下者不取之、五位取繼酌、不過二獻云云、

裏書曰、栢梨昔府中將和氣、某以攝津國之栢梨庄寄左近府、以其地利充官人以下酒醪料、

〔公事根源十二月〕御佛名　十九日

けふより廿一日まで三ヶ日なり、或は一夜も例あり、○中略栢梨の勸盃などいふ事有、それは左近衞府の領に、攝津國栢梨莊といふ所より御酒を奉りて、殿上にて勸盃のあるなり、

〔攝津名所圖會六河邊郡〕伊。丹。町名廿八、屬邑十二、河邊郡會の地にして商人多し、京師大坂有馬三田等の驛也、

名產伊丹酒　酒匠の家六十餘戶あり、みな美酒數千斛を造りて、諸國へ運送す、特には禁裏調貢の御銘を老。松。と稱して、山本氏にて造る、あるひは富。士。白。雪。は、筒井氏にて造る、菊。名。酒。は八尾氏にて造る、其外家々の銘を、斗樽の外卷に印して、神崎の濱にて送り、渡海の船に積て、多くは關東へ遣す

〔日本山海名產圖會一〕袋洗　新酒成就の後、猪名川の流に袋を濯ふ、其頃を待て近鄕の賤民此洗灑を乞えり、其味うすき醴のごとし、是又他に異なり、俳人鬼貫、

賤の女や袋あらひの水の汁

愛宕祭　七月二十四日、愛宕火とて、伊丹本町通りに燈を照らし、好事の作り物など營みて、天滿天神の川祓にも、おさ〳〵おとることなし、此日酒家の藏立等の大なるを見んとて、四方より群集す、是を題して、宗因、

天も燈に醉りいたみの大燈籠

酒家の雇人、此日より百日の期を定めて抱へさだむるの日にして、丹波丹後の因人多く輻湊すなり、

〔攝津名所圖會七菟原郡〕名産灘酒匠 五百崎、御田、大石、脇濱、神戸等にて酒造し、多く諸國へ運送す、これを灘目酒といふ、

〔童蒙酒造記四〕麻生酒之事

一麻蒔頃造りて麻苅頃口を開る故、麻生酒といふ、又或説に曰、元來麻蒔時畑に造りたる故、麻生酒と云也、諸共に呑酒也、

一二月中旬造りて、三月末四月初に口開る也、但し造り込より日數三十日さへ過候へば、口開けて不レ苦、假令右の酒夏を越、秋冬自然來年迄有レ之候ても、風味替る事無レ之候、

一麻生酒の法、世間に多しといへ共、就レ中此方勝れ候、依レ之寬文年中尾州大守大納言光友公へ、家臣成瀨氏獻上、風味異レ他由御褒美、其後嘉例として毎年被二差上一方也、

〔渡邊幸庵對話〕一江川酒の事、文字如レ此にては無レ之候、豆州之内大川と申處有レ之候、則大之字を書てエと讀申候、鎭守は大川大明神也、此處にあり、水にて造り出申酒にて、昔江川酒と名付申事、小川をエ川と讀申候、江川には鱒鮭無レ之物に候故、ます酒なきと稱美の詞にて、エ川酒と申候、處の名とは、唱は同じ事ながら、文字替り申候、小川長左衞門殿と申仁、大番より此處の御代官被二仰付一、御收納米にて此酒を造らせ獻上に候、代々長左衞門殿は二百石取被レ申候、

〔信長記十五〕信長公東國御進發幷勝賴父子討死之事

同日 天正十年三月二十一日 北條氏政ヨリ端山大膳大夫使者トシテ御太刀馬黃金千兩、幷江川樽十樽、白鳥十、漆樽二十進上ス、

〔近江國輿地志略九十七土産〕酒 大津の出す處なり、此地の水の性淸して柔に、其味淡してよし、故に酒も其味甘美にして、京都の酒に劣らず、造釀する多しといへども、箱の松、松梅、打出濱、我宿等の

酒殊によろし、石原澤村など云もの造釀に名ありとす、

〔白河樂翁公傳〕土地米多けれども、酒味惡ければ、他方へも賣れ難く、所の益も薄ければ、上方の造酒の方を學べとて、會津より杜氏を請ひ、藤屋といふ酒屋へ預け酒を造らせ、其後も追々上方の造方、灰の品を撰びなどする方を聞せ、御世話ありし故に、近年はむかしに替り、味宜しく成たり、

〔紹述先生文集記五〕野中清水釀酒記

昔者王畝之盛、凡任國者、三歲考績、黜陟幽明、歷七考而入爲參議、其參佐僚屬、亦皆遷轉、故當時搢紳之士、東遷西徙多歷郡縣、所至必述悲歌感慨之情、形諸賦詠、其土之風俗氣候、山水之趣、物產之品、賴以可識、而傳至于今、凡經其品題者、今謂之名所、好古者稽焉、野中清水此其一也、播之印南郡界有小池、東距明石郡城、以今里計二里而遠、其南半里許、而山陽往來之途在焉、其池南北五步許、東西倍而稍濶、其水淸徹紺寒、冬夏不涸、可以釀酒、今屬明石城主左兵衞佐源侯之管內、相傳所云野中清水者乃是也、明石治下酒匠有櫻井氏者、以善釀名、侯爲給其地、汲池醞製、冬間將釀、必遣吏人掃除、又以持明院基時卿搢紳之望也、請其歌章以示後世、其好古也篤矣、向者介醫人宗函記其事、荏苒未果、督益迫、因謂今方內乂安、四隆無虞、不唯春誦夏絃之慕古、而一器物之製、一泉石之趣、嘗經古名流之賞者、每必咨嗟低徊以相夸、非徒可卜世之承平、亦可以見厚道之尙存矣、其事雖細、君子樂言之、是爲野中清水釀酒記、正德二年壬辰二月

〔明良洪範二十〕本多平八郎政武ノ臣三浦忠右衞門ト云モノハ、忠義無雙ニテ經濟ノ名人ナリ、〇中略酒ハ何方ニテモ多ク用ユルモノナリ、姬路ハ所柄別シテ酒ノ多ヲ見テ、此地ノ金銀他ヘ出ル事夥シケレバ、何卒此費ヲ省カン事ヲ考フルニ、土地ニテ酒造リセンニハシカジトテ、其事ヲ申立テ、若造リ損ジタランニハ、其罪アラント町中ヘ申付、其道々ノ人ヲ集メテ議シ、美酒ハ陶師ニヨルトイヘバ、南都伊丹ノ名アル酒造リヲ呼ビヨセ、第一米ト水ト次第ニ吟味シ、清水ヲ汲セマ

タ瀧水ヲ用ヒ、我身上ニカハリテ意ヲツクシ、ヨク出來テ汝等ガ德分ナレバ、必念入造ルベシト下知シ、樽モ杉ノ上木ヲ以テ作ラセ、彼是骨折、世話致シアリケルニ、其誠信ニヨレバニヤ、美酒ドモ造リ出シテ、佳味南都伊丹ニオトラヌ上酒トナリ、價モ下直ニ賣シメケレバ、土地大ニ其利ヲ得テ、今ハ姫路酒ニテ西國マデモ通用ス、其上米ハ皆大坂ニテ運送セシニ、酒ヲ造リ初メテヨリ、地拂ノ米モ多キ故、米直段モ自然トヨロシク、土民ドモ潤ヒケル、

〔倭訓栞前編十佐〕さけ　吉備の酒は萬葉集に見ゆ、庭訓にも備後の酒といへり、

〔萬葉集四相聞〕丹生女王贈太宰帥大伴卿歌二首〇一首略
古人乃令食有吉備能酒痛者爲便無貫簀賜牟、(イニシヘノヒトノマセルキビノサケヤモハヾスベナヌキスタマハム)

〔庭訓往來〕能登釜、河內鍋、備後酒、

〔寬政武鑑〕松平安藝守重晟〇安藝廣島　時獻上三月三原酒〇備後

〔紀伊續風土記物產十下〕酒
麻地酒は府下廣瀨嘉左衞門が家に製す、是も亦公儀へ獻じ給ふこと、元和年中より始まるといふ、

〔筑前續風土記二十七土產〕酒　近年福岡博多に釀す酒甚美なり、其上品は南都北都の產に相つげり、新しき杉樽に入、大坂に上すれば、彼地の人も又大坂の產に勝れると稱す、各其かもせる酒に新に名を付、其品あげて數へがたし、其美名を著さんとなり、直方にも良醞を作る、宰府にて染川、思川など云酒を釀す、其味頗美也、〇中略　亦福岡博多に燒酒をも多く製す、

〔寬政武鑑〕松平美濃守齊隆〇筑前福岡　時獻上十一月博多煉酒

〔毛吹草三〕豐後　麻地酒〇朝生酒トモ書、土カプリトモ云、

〔寬政武鑑〕木下主計頭俊懋〇豐後日出　時獻上在邑十一月麻地酒

酒銘

〔類聚名物考 飲食三〕麻地酒　あさぢざけ
肥後の國より出る名產也、その精の米子うかびてたゞよふ也、是を製する時六月なるにや、俳諧の季夏六月也、

〔寬政武鑑〕細川越中守齊茲 熊本〇肥後　時獻上 三月 麻地生酒

〔先哲叢談 續編 十一〕內田頑石、名升、字叔明、以字行、號頑石道人、冠嶽鶴洲皆別號、通稱文道、江戶人、頑石嘗使攝津伊丹造釀家某製醇粹酒、其氣味淸酸而苦辛、不似先是苦甘軟淡、自題之銘云、消憂散鬱、透徹黃泉、百藥之長、暢潤山川、蓋關東之人、性嗜酒味辛苦猛烈、不若關西之人好甜醪軟甘溫濃者、自依於土地肥瘠與人氣強弱、自是以降、此造釀之法、盛行于時、江戶十里四方之所飮、以此爲稱謂、至今號泉川、七十年來飮客、無不愛泉川者、氣味殊以芳辛淸苦被稱于世、

〔山陽遺稿 記 六〕長古堂記
伊丹之酒、醇於天下、而坂上氏最醇云、蓋釀戶亡慮七十餘家、舶載輸江都、歲以三十餘萬斛爲率、凡其運酒、以木罌缶、薦包席裹、署號於上、而其號爭新鬭奇、歲更月革、務刮人目聳衆觀、而坂上氏唯墨畫一縱一橫、爲如劍鋒菱角形狀而已、自昔未之或改、故視其號、可以知其釀法之變與不變矣、江都人呼坂上家釀曰劍菱、天下酒價低昂、皆視劍菱爲準、遂亦呼其家曰劍菱氏、〇下略

〔山陽詩鈔 八〕戲作攝州歌
兵可用、酒可飮、海內何州當此品、屠販豪俠墮地異、腹貯五州水淦淦、阿吉不肯損與人、阿藤營宅城如錦、龍顚虎倒兩逝波、戰血滿地化嘉禾、伊丹劍稜美如何、各酹一杯能飮麽、余書此詩與攝人、敍稜主人偶見奪取、卽贊其酒、來謁、定交始于此、

〔山陽詩鈔 三〕西遊稿
七星春歌 伊丹酒名、碕港所致皆泉釀、伊丹獨有此一品、或招余供此、賦謝、

重碧瀲灔漲長餅、何緣命名喚七星、腕擎琥珀光迸掌、訝佗寒芒照書櫺、吾戸雖小嫌甜酒、常恨泉釀不可口、宴闌煩君更往賒、始覺萬愁付一壺、君不見我胸未能羅二十八宿、我腹猶堪藏北斗、

〔蜺巖集四〕題兵庫樽氏曙光酒

鷄鳴海驛曙光開、紅靄紫霞春滿臺、君自神仙多異術、一齊釀入甕中來、

〔瓦礫雜考下〕酒

攝津國伊丹にて造るよき酒に、星の井と名づくる酒あり、俗にこれを七ツ梅といふ、樽つゝみたるむしろに七星をしるしにつけたるが、うめばちといふもんのかたちに似たる故なり、星の井は井によりて名づけたる也、

〔明和新增京羽二重大全三〕名酒所

後水尾院樣御銘有明　堀川六角下ル町　八文字屋

東福門院〈○後水尾后德川和子〉樣御銘花橘　堀川丸太町　坂田屋

鷹司前關白樣御銘蘭菊　油小路竹屋町下ル町　關東屋

女院御所樣御銘竹葉若みどり、　右同斷　井筒屋

日光御門跡樣御銘初ざくら　烏丸夷川上ル町　廣長屋

妙法院御門跡樣御銘さゞれ石又まひ鶴　新町通一條上ル　重衞

北野經王堂前　この花　津國屋

富小路松原下ル町　榊葉　近江屋

四條烏丸東江入町　みたらし　穗積屋〈○下略〉

〔元治改正京羽津根三〕銘酒所

〈御所獻上〉養老菊水酒　不明門通七條上　藤岡友三郎

さゞれ石　まひ鶴　新町一條上　重衞

輸送

この花　北野經王堂前　津の國屋

さゞれ石　河原町四條下　ひし屋

〈東〉月花醉業民鼓腹　東洞院五條上　伏見屋卯兵衛

三笠山　二條堀川東へ入　萬屋吉兵衛

君が代はくもりもあらじ三笠山峯に朝日のさらぬかぎりは

わか竹　下立賣堀川西　菱屋平兵衛

わか竹に麥の穗風のそよぎかな

御銘綸の井　烏丸御池上　萬屋吉右衛門

麥酒　高倉五條下　穗積屋喜八

不老酒　油小路五條下二丁め　鍵屋

楚龍　寺町今出川下　菱屋宗助

音羽洛東　大黑町五條上　八文字屋小兵衛

龍の水　伏見海道五條下　紀伊國屋儀兵衛

瀧の水　建仁寺町四條下二丁メ　つぼや

糺川　建仁寺町松原下　八文字屋元七

松の聲　三條東洞院東　若松屋藤七

鶴の齡　濵のまつ　堺町松原下　濵屋三右衛門

〔東都歲事記四冬〕十一月日不定　新酒むかしは九月着船す、近年次第に遲くなりて十月頃となり、今は正月或は二月初旬に着す、攝州は伊丹、傳法、西の宮、池田、今津、大坂在、尼が崎、北在、灘目、大石、兵庫、其餘泉州、勢州、濃州、尾州、三州等の國々より、新酒の船江府へ積送り、品川沖に着す、早船を以て回船の問屋へ報じ、同問屋より大茶船を出し、先を爭ふて是を瀬取し、新川新堀の酒問屋銘々の河岸へ積來り、諸方へ運送す、繁昌いはん方なし、喧嘩して早ふあやまる新酒哉、百史、打よする濵ぞ新酒の安房上總、蓮之、

〔一もと草〕新酒　猗丘亭

よしあしの難波の浦には、神無月の頃に、ゐざけ下さんと、舟もよひして、名にしあふ伊丹、西の宮、なだめ、大坂、でんぼう、兵庫など、その外のも問丸にあつめて、一番舟十あまり四艘に、番舟もおなじほど積そろへつゝ、いつの日いつの時などさだめて、ひかへ綱きりてはなてば、思ひ〳〵にぞ海原を風にまかするなれ、このよしはやうこゝにつたふれば、新川新堀に家居せる問屋の、むかしは八十あまり四軒となん聞しを、いかなるにか今は四十あまり六家とや、その家この賣場といへるに、かのくだれる數の舟主の名を壁にしるして、誰々はよくのる、たれ舟はいつもたのまれず、又今年なにがしは新造のるなど云ふめるころは、ふる酒もかれ〳〵なれば、家々つどひて、細き枯木をけづりて、きゝ酒の釘なん用意するとぞ、これにかゝづらふをのこどもは、しぶ染とかやいへるあらきひとへに、小倉といへる帯して、太神樂といへる獅子の春中みるやうなる、前垂てふものかけて、やゝともすれば、藏前川岸前に集りて、樽石など持くらべて誇りあへるにこそ、時雨もはれやかに、小春の天暖かなれば、この夜さりや曉などゝまつ頃、かの舟どものはやきは品川の沖にこそつくめる、いかりもまだおろしあへざるに、天滿とかいへる舟して、とく大川端なるこゝの問丸に案內したるこそ、一番船とは定りて、舟のりもめいぼくあれば、くる年中もこの舟のさちにぞなれる、さは沖には早う付ても、この案內におくれければ、二番三番ともいはれて本意なし、荷物受るにも通請支配請問屋など、いづれとくだ〳〵しければもらしつ、問丸は大茶船といへる、しるしたてゝ荷わけにぞゆくなる、問屋のあるじは、初相場立るとて、例のところにぞあつまるなれ、荷分せし舟の乘り入るほどこそ、いとゞ小川のところせきに、あゆみ板打渡して、まろばしあけるも、いみじくしつけたるはやすげなれ、藏々に入るほど、とくゐへ積送るなど、いそぎあへるもをかし、靑き旗たてたるは、八百あまり八町はさらなり、しるしの杉かざせ

酒商

るする〳〵の家居まで、一二日のうちに送りくれば、まづ神棚にこそさゝげて、下り新諸白と書て、かどのはしらにかけぬるならし、

〔塵塚談下〕江戶中酒店、毎年十月大坂より新酒下り來ると、早速に場末の小酒店迄も、出入の屋敷丼町屋までも、一升二升或は五合充も、洩さず相應に配り送りし事なり、文化五辰年冬、新川新堀の酒問屋共より、向後酒配り止べきのよし、酒店へ觸出し、それより一統酒配り止になりけり、

〔萬金產業袋六酒食〕酒之部

伊丹富田の作り酒、生もろはくといふは、元來水のわざにや、作りあげたる時は、酒の氣はなはだからく、鼻をはじき、何とやらんにがみの有やうなれども、遙の海路を經て江戶に下れば、滿願寺は甘く、稻寺には氣あり、鴻の池こそは、甘からず辛からずなどとて、その下りしまゝの樽にてのむに、味ひ各別也、これ四斗樽の內にて、浪にゆられ、鹽風にもまれたるゆへ、酒の性やはらぎ、味ひ異になる事也、總じて江戶にては、一切地造りの酒はなし、時として今繁花の江戶、いく八百八十やらん、方量無邊の其所に、日夜朝暮につかふ酒、多はみな右にいへる、伊丹富田、あるひは池田の下り酒也、靈岸島、茅場町邊、又吳服町の酒問屋にて、右下りの四斗樽、家々の印にて買ふ、問屋には藏手代といふが有て、買人をば藏へ伴ひ、望に應じて利酒をさせ、拾兩に幾樽といふ直に極めて賣買す、扨此外に、少しは江戶の地酒も有、信州の上田ざけ、尾州の名古屋もろはく、地まはり奧酒なんどとて、取まじへ賣用もすれども、所詮下り酒とのみくらべては、いづれにもにがみ有やうにて、京にて至極次なる新酒の淡き味より、色うすく氣淺くて、さすが田舍の水すぢあらはれ、各別味ひよろしからず、

〔見た京物語〕酒は富士見酒とて、一たび江戶へ乘出したるを賞翫す、

〔日本靈異記下〕强非理以徵債取多倍而現得惡死報緣第廿六

田中眞人廣忠女者、讃岐國美貴郡大領外從六位上小屋縣主宮手之妻也、產生八子、富貴多寶、有馬牛奴婢稻錢田畠等、天年無道心、慳貪無給與、酒加水多沽取多直、貸日與小升、償日受大升、出擧時用小斤、償收大斤、息利强徵、大甚非理、或十倍徵、或百倍徵、債人澀取不爲甘心、多人方愁、棄家逃返、跉跰他國、無逾此甚、廣忠女以寶龜七年六月一日、臥病床、而歷數日、故至七月廿日、呼集其夫並八男子、語夢見狀、而言、閻羅王闕所召而示三種之夢、一者三寶物多用不報之罪、二者沽酒加多水取多直之罪、三者斗升斤兩種用之、與他時用七目、乞徵時用十二目、而收、依此罪召汝、應得現報、今示汝耳、傳語夢狀、卽日死亡、○下略

〔沙石集 六上〕能說房之說法事

嵯峨ニ能說房ト云說經師有ケリ、隨分辨說ノ僧也ケリ、隣ニ沽酒家ノ德人ノ尼有ケリ、能說房キワメタル愛酒ノ上戶ニテ布施物ヲモッテ一向酒ヲカヒテノミケリ、或時此尼公佛事スル事アリテ、能說房ヲ導師ニ請ズ、近邊ノ者是ヲキヽテ、能說房ニ申ケルハ、此尼公ノサケヲウリ候ニ、一ノ難ニ水ヲ入ルヽニヨリテ思程モナシ、今日ノ御說法ノ次ニ、サケニ水入テ賣ルハ罪ナルヨシ、コマカニ仰ラレ候ヘトイフ、能說房各ノ仰ラレヌサキニ、法師モ存ジテ候、今日日來ノ本懷申聞クベシトテ、佛經ノ釋ハ、タヾ大方バカリニテ、サケニ水入ルヽ罪障ヲ勸ヘアツメテ、少々ハナキ事マデサシマジヘテ、思ホドニイヒケリ、サテ說法ヲハリテ、尼公其邊ノ聽衆マデ、皆ヨビアツメテ、大ナル桶ニ酒ヲ入テ取出テスヽム、能說房一座セメテ、サカヅキトリアゲテノミケリ、此尼公アサマシク候ケル事カナ、サケニ水イルヽハ罪ニテ候ケルヲ、シリ候ハザリケルヨトイフニ、水ノスコシ入タルダニヨシ、今日イカニ目出タクアラント思程ニ、能說房一度ノミテ、アトイヒケレバ、イカニヨカルラン、感ズル音カト聞クホドニ、日來ハチト水クサキサケニテコソ候ツルニ、コレハチト酒クサキ水ニテ候ハ、イカニト云ケレバ、サモ候ラン、酒ニ水ヲイルヽハ、罪ゾト仰ラ

レ候ツル時ニ、是ハ水ニサケヲ入テ候トテ、大桶ニ水ヲ入テ、酒ヲ一錠バカリ入タリケル、此尼公與懐ニシタリケルニヤ、又惡タコヽロエタリケルニヤ、

〔昨日は今日の物語〕一ならのいせやと云さか屋、やすざけには水を入てうりければ、ある人是をかい、伊勢屋のさけはさん〱あしきとて、きやう歌をよみける、

酒の名も所によりてかはりけりいせやのさけはよそのどぶろく、伊勢や是を聞、返し、

よしあしといふはなにはの人やらんおあしをそへてよきをめされよ

〔見た京物語〕酒屋に酒ばやしとあり、居酒屋には酒小賣とあり、飲人甚少し、

〔明和新増京羽二重大全 三〕同〇禁裏御酒所

上立賣室町西江入町　權兵衛

富小路松原下ル町　伊右衛門

今出川新町西江入町　大黒屋七右衛門

同御名酒所

丸太町富小路東江入町　尾道屋次郎右衛門

〔天保武鑑〕御膳御酒所　本石丁二丁メ　正法院八左衛門　南大工丁　菊屋次左衛門

御酒所　上まき丁　高島彌兵衛　兩國元丁　木津屋理兵衛

〔江戸總鹿子 六〕名酒屋

南傳馬町一丁目　播磨や七兵衛

同所　大和大目　藤原重次

南鍋町　中村清兵衛

深川大島町　三笠酒　伊阿彌新之丞

數寄屋町　霰酒　讃岐や兵助

下槇町　山川酒　天滿や

〔江戸總鹿子五〕下。り。酒。屋。

中橋廣小路　呉服町壹丁目　貳丁目　瀨戸物町壹丁目

〔嬉遊笑覽十上飲食〕下り酒、昔は江戸にて多く酒を造りて、下り酒はなかりし、事跡合考に、南川語て云、津の國鴻池の酒屋勝屋三郎右衞門と云もの、酒二斗づゝ入る桶二つを一荷として、其上に草鞋數足置きたるを擔て、江戸に下り、大名の家々に至りて、一升を錢二百文づゝに賣たり、其頃いまだ麁酒のみにて、これが酒の如き美酒なき故、ばいとりがちに買はやらかし、頻りに上下して夥しく利を得たり、其頃は米は下直なり、木錢は十二文ほどしたる故、鴻池より一上下錢二百五六十文にて仕廻たり、肩の上ばかりにてはかゆかざる故、その一荷四斗の酒を一樽として、二樽を馬一駄とて、數十駄づゝ持下りて、勝屋賣たり、依之末代に至りて、酒の價を極るとき、十駄金子何十兩と立るもの、廿樽酒八石の積りなり、追日酒うれる故、馬の背にても及びがたく、終に東海を何十萬樽と云に至りて、船につみ入津する事、今日盛りなりと云り、此いつ頃のことにか、江戸鹿子に、下り酒や、中橋廣小路、呉服町一丁目、二丁目、せと物町一丁目と見えたり、

〔江戸名物詩初編〕内田屋酒店外神田昌平橋外

昌平橋外内田前、德利如山酒爲泉、孔子門人多上戸、瓢簞携至是顏淵、

〔我衣〕前々ヨリ酒樽割醬油樽割トテ、一ト樽賣ノ代物割ヲ以テ一合二合ノ小賣ヲシ、或ハ上酒ヨリ次酒、段々價下直ニ書付ヲ廻シ、所々ヨリ出ルトイヘドモ、當分計ニテ末ハ外ノ酒店ニカワル事ナシ、爰ニ元文元年、鎌倉河岸ニ豐島屋ト云酒屋、見世ヲ大ニシテ、外々ヨリ格別下直ニ賣タリ、毎日空樽十廿ヲ小賣ニテ、明ルホドニ、酒ハ元直段ニテ樽ヲモフケニシケリ、其頃ハ樽一匁ヨリ

一匁二三分迄ニ賣リタリ、其仕方ヲ見ルニ、片見世ニ豆腐作リ酒店ニテ田樂ヲヤク、豆腐一丁ヲ十四ニ切ル、甚ダ大キナリ、豆腐外ヘハ賣ラズ、手前ノ田樂計リナリ、ソノ比豆腐一丁ニテ廿八文ナリ、是モ元直段ニテ味噌モ人モ皆々外物ナリ、サレドモ酒ノ明クヲ肝要トスルユヘ、田樂ヲ大キク安クミセ、酒モ多クツギテ安ク賣ユヘ、當前ニハ荷商人中間小者馬士駕籠ノ者、船頭日傭乞食ノ類多クシテ、門前ニ賣物ヲ下シオキテ、酒ヲノム、コレニヨツテ野菜等ヲ求メント思フ人ハ、皆此豐島屋ガ見世先ヘ行ケバ、望ノ物アルユヘ、自ラ見世先人立多キユヘ、往來ノ人モ立寄、內ノテイヲ見テ繁昌ナリト沙汰ス、後々ハ樽賣或ハ五升三升ノ通樽(カヨヒ)ニテ求ニ來ル、寬保ノ比ヨリハ、大名ノ御用酒ヲモ被仰付、旗本衆小役人中ノ寄合ニモ必ズ豐島屋ノ樽ナキコトナシ、夫ユヘ糀町、四ツ谷、青山、本郷邊、小石川、番町、小川町邊ノ屋敷ヨリ遠方ヲ苦ニモセズ、山ノ手向車力馬足ニテ積送ル所ノ酒屋ヨリハ、格別下直ニテシカモ酒ヨク、猶々評判ヲ得タリ、新堀新川ノ酒問屋ニテモ金廻リ惡敷問屋ハ、元直段ヲ引テモ豐島屋ヘ積送ルニ、何百駄ニテモカヘスコトナシ、問屋モ前金ヲ借リテ著船次第ニ、酒ヲコスベキナド、約束シテ、借用スル問屋モアリ、夏ニ至テ十日廿日ナラデ持マジキ酒ヲバ、皆々直段格別ニ引下ゲ、豐島屋ヘ送ルニ、一兩日ノ內ニハ飲盡ス、是ヨリ段々繁昌ス、其後近隣ニ此通ノ酒屋出タレドモ、手ゼマクシテ豐島屋ニ不及、是酒醬油カケ直ナシ安賣ノ元祖ナリ、

〔名家略傳 一〕賣酒郞。

賣酒郞は何れのところの人といふことをしらず、將その姓氏をも詳にせず、自稱して喑々といへり、あるひは蒼四郞と通稱す、年三十歲ばかりにして、京師白河の西街に僑居し、書畫および篆刻を善くし、常に傭書をもてその母を養ふといへども、生計いと乏しく、賑贍することあたはず、こゝに於て自嘆じておもへらく、文雅はすなはち孝養に礙りあり、我はもと酒家の子なり、されば

ば酒を售りて產業とし、わが親を養ひ、且安逸ならしむるにはしかじといひて、やがて囊中の書畫をこと〴〵く散鬻して、陶器酒具を購ひ求むるに、猶舊彝依然として、その買ふところの器具、みな唐山舶來の品物のみ、ことに酒は洛市の美醞を備へたりしうへに、七重の絹もて七たび漉たれば、その味ひ淸芳にして烈ならず、醒意甚だ快く、かつて宿酲せず、かくて門簾に竹醉館の三大字を書し、外に招牌を掲げて、その面に、此肆下物、一則漢書、二則雙柑、三則黃鳥一聲としるしたり、かゝれば好事の年少つねに往て宴を催す、これによりて來賓たえず、されどもその價は、酒の多寡によりて贏利を貪らず、每歲春の半にいたりては、櫻花の盛開にあたりて、日ごとに大樽酒器を荷擔ひて、東山に座を設け、嵐山の江畔に行鬻ぎ、また秋の末になりては、霜葉の紅に染る頃ほひ、東福精舍に席をひらき、臨川禪院のあたりに賣りありきつゝ、般若湯の三字をしるしたる酒旗を建たるを、遊人の認て、はじめはあやしみ、さては笑ふものもあり、されどもその酒の精好にめでゝ、後にはあらそひ就て飮めりとかや、ことに文人才子其風流を愛し、詩を賦し歌を詠じて、これに贈るもの多ければ、その詩歌をあつめて卷となし、賓客の覩に備へけるとぞ、

〔和漢三才圖會　三十二家飾具〕旐〈音侊、俗音廉、左加波太、今云酒林、〉

按旐酒家望子也、望子卽幟也、〈○中略〉近世倭所レ用望子多束二杉葉一爲レ之、形如レ鼓、凡酒性喜レ杉、用二杉材一作二酒桶、投二杉柿於酒中一之類亦然也、不二自釀一而沽レ酒家則出二看板一爲レ幟、

〔瓦礫雜考　下〕酒

酒屋の軒に杉の葉束ねたるをつることは、杉の葉を酒にひたす事あり、又木香といひて、よき杉木の根を削りたるを、酒の中に入るゝこともあり、又酒に用る器物みな杉にて造るものなれば、これらによりてかくする歟ともおもへど、猶よくおもふに、杉の葉を酒にひたすことは、味變りたるをなほさむとてすること也、又中品の酒は、六七月の比、遠方に運送するには、途中にて損ず

る故に、木香をば入るゝ也、木香はよく酒の氣味を助けて、そこなはぬものなれど、上品の酒は變る事なければ、用るに及ばず、至て下品の酒には、香椒をも入るゝことあり、さればもとより秘すべきことなるを、いかで家のめじるしにおもひよりて付始むべき、又器物に杉を用るは、酢も醬油もおなじ、酒にのみ限れるにあらず、按ずるに崇神紀に、宇磨佐開瀰和(ウマサケミワ)云々とあり、厚顔抄に、神に奉る酒をみわと云故に、味酒のみわとつゞけたりといへり、又三輪にしるしのすぎ、杉たてる門などよめる古歌多し、件の杉の葉はこれによりてうまき酒ありとのしるしにはしたるなるべし、舊說の大物主神の酒を造り給ひし故に、其神のます三輪山に味酒とはかむらせたり、かつ神酒と書て、美和とよむといへるに誤あることゞも、委しく冠辭考に解明せれど、此杉の葉の事などは、只よの常の說を用べし、又今神に奉るをのみみきといふと心得るも非也、御酒は貴人ならでも、御といふ、きは酒の古語也とぞ、みきに數說ありて、或は三季とし、あるひは三寸とすれ共、みなひがこと也、

〔先哲叢談後編八〕龍草廬、名公美、○中略伏見人仕于彥根侯、草廬遊嵯峨、飮賣酒舖、酒舖主人、請其書字、乃書一聯曰、釀成春夏秋冬酒、醉倒東西南北人、主人大喜、乃懸諸門上、以爲招望云、蓋先是賣酒樓、未有以若此文字為招望者、其他娼樓肉舖茶肆麪店之類、出橫匾懸柱聯、皆草廬昉於好事之所致也、

酒價

〔經濟錄五〕商賈ノ利ヲ貪ルコトヲ云フニ、譬ヘバ酒ハ米ト水トヲ以テ造ル物ナレバ、米價タツトキ時ハ酒價ヲモ貴クシ、米價賤シクナレバ酒價ヲモ賤クスベキ筈ナルニ、今ハ米價貴クナレバ頻ニ酒價ヲ貴クシ、米價賤クナレバ米價貴キ時ニ造レル酒也ト云テ、急ニハ價ヲ減ゼズ、諸物皆此類也、種々ニ假託シテ、トモスレバ價ヲ增テ、一度增タル價ヲ輙クハ減ゼズ、

〔東寺百合文書ク一之四〕一國司上御使入部之時雜事注文事元弘三十二月十九日

合○中略

一清酒貳斗五升朝夕分　酒直五百文百文別五升宛

一白酒七斗貳升朝夕分　同直物四百三十二文○中略

此外細々折敷瓦氣以下、雜用事繁在之不及注進之、

建武元年三月七日　上御使則宗花押

御代官花押

〔柳葊雜筆三〕南都般若寺の古牒に、慶長七年三月十三日、厨事下行米三石六斗、代七貫二百卅二文上酒壹斗、代二百十八文下酒二斗三升、代二百三十七文ミリン酒三升、代百九十五文とあり、三石六斗の代、七貫二百卅二文は一石二貫八文の交易なり、米一升廿文に當る上酒一斗二百十八文は米一斗八合餘の代なり、今は米より酒價倍せり、酒好故としらる、

〔三省錄附言四〕水藩の檜山氏が慶安五辰年四月十五日より同廿二日まで慶安五年より天保元寅年まで七十九年ニ成ル水府の御宮別當なる東叡山中吉祥院が江戸より水戸江下りたりし時分の賄料請取品直段書付井入用をしるしたるものを見せたるが、其直段の下直なる事おどろく計也、○中略

一酒五升　壹升ニ付代四拾文○中略

一酒のかす　壹升　代貳拾文○中略

またある人の持てるふるき引札を見るに、左之通

御げんきんめじるし　（加）酒酢醬油直段附　鍛冶橋御門前南角　小島屋嘉兵衛

新諸白壹升ニ付

一大坂上酒　代四拾貳文　一西宮上酒　同五拾貳文　一西宮極上酒　同六拾四文

一伊丹上酒　同八拾文　一山路木綿屋　同九拾文○中略

古酒壹升ニ付

一大坂上酒　代六拾四文　一西宮上酒　同七拾貳文　一伊丹西宮上酒　同八拾文
一池田極上酒　同百文　一大極上酒　同百拾六文　一大極上々酒　同百三拾貳
文〇中略

この引札年號なし、いつのころに哉とおもふに、前に記しぬる吉祥院の水戸江下りし時の、諸色の直段のうちに、酒壹升四拾文とあり、爰にもまた同四拾貳文とあれば、右同時代と知られたり、さらば慶安年中の引札なるべし、

〔江戸町中喰物重寶記〕御藥酒直段

山川酒代五匁　五味酒同　白ざけ二匁五分

甘口

延命酒七匁五分　桑酒同　むめ酒七匁　保命酒七匁五分　くこ酒同　みかん酒
同　かや酒同　松井酒同　龍眼酒十匁　梅花酒七匁五分　菊花酒同　紫そ酒
同　萬歳酒十匁

中から口

忍冬酒九匁　丁子酒七匁五分　ぶどう酒八匁　肉桂酒五匁　さとふ粟もり十五匁

極から口

しやうちう七匁五分　あわもり十二匁　生諸白二匁　角田川三匁　龍田川同
さくら川同　末ひろ同　田村川同　松枝同　養老五匁　羽衣三匁五分　薄衣
同　鶴の井三匁　杉の井同　玉の井同　九年酒七匁五分　みたらし麥酒五匁　薄も
吉の川三匁　この花同　相生酒同　しらぎく同　千代世同　滿願寺同
みぢ酒同　あられ酒五匁　三年酒同　雨雪酒四匁五分　白梅九重五匁

壹升入桐箱眞田紐付代一匁八分　五合入箱一匁三分

次備前一升入とくり六分　次五合入四分　次三合入三分

南都出店

白木縄まき樽御望次第

江戸本町一丁目　龍田川小三郎

〔江戸〕買物獨案内〔下〕酒賣場

名酒 大國酒 一升ニ付 代三百卅二文
琉球 砂糖酒 同 代廿匁
尾州 藤袴 同 代十二匁
名酒 羽衣酒 同 代四百文
名酒 九年酒 同 代十匁
砂糖 あわもり 同 代廿匁
御納 桔黑酒 同 代三匁五分
名酒 隅田川 同 代三匁
名酒 不老酒 同 代四匁
御薬 淫羊霍 同 代五匁
御酒 葡萄酒 同 代七匁五分
薩州 あはもり 同 代金百疋
名酒 中汲 九月より正月まで
御進物 縄巻樽備前徳利品々
名酒爲弘 樽割壹升ニ付 上酒代百六十四文 上味醂代二百文 ○中略

名酒 布袋酒 同 代三百文
御薬 麥酒 同 代三匁
薩州 燒酎 同 代五百文
御酒 忍冬酒 同 代六匁
名酒 萬歳酒 同 代三匁
名酒 富士颪 同 代二百文
御薬 榁柑酒 同 代五匁
砂糖 古味淋 同 代四百文
名酒 養老酒 同 代七匁五分
名酒 瀧水 同 代三百文
御薬 桑酒 同 代五匁
薩州 あくね 同 代八百文
極製 山川白酒 十二月下旬より三月節句まで

名酒 明の鶴 同 代二百六十文
名酒 末廣酒 同 代三百五十文
名酒 稻の露 同 代二百五十文
御薬 梅酒 同 代八匁
地黄 保命酒 同 代五匁
名酒 蓬萊酒 同 代三百五十文
名酒 旭鶴 同 代二百廿四匁
砂糖 せうちう 同 代十匁
御薬 肉桂酒 同 代六匁
名酒 七年酒 同 代五匁
名酒 高砂 同 代百八十文

本店　御藏前猿屋町角　常陸屋權兵衛

〔江戸買物獨案内下〕歌仙の名酒

家傳三十六酒一升ニ付直段附

泡盛還生酒 一升代十二匁　人參葡萄酒 代同　神仙茴香酒 代同　九花甘露酒 代同
素白薯蕷酒 代同　地黃保命酒 代同　竹力酒 代十匁　梅酒 代同
丁子酒 代同　菊酒 代同　喜撰酒 代同　橘酒 代同
肉桂酒 代九匁　仙齡酒 代同　桃酒 代同　枸杞酒 代同
桑酒 代同　砂糖泡盛 代同　葱冬酒 一升代八匁　虎溪酒 代同
紫蘇酒 代同　達摩酒 代同　獨活酒 代同　春風酒 代同
涼風酒 代七匁　柚園酒 代同　雲雀酒 代同　山吹酒 代同
松露酒 代同　冥加酒 代同　養老酒 代六匁　覆盆子酒 代同
椎果酒 代同　防風酒 代同　豆淋酒 代同　六年酒 代同〇中略

江戸本町二丁目北側中程　廣瀨忠兵衞

〔天保十三年物價書上上〕酒酢醬油直段書上

一極上酒　貳拾樽ニ付金貳拾兩　壹樽ニ付金壹兩、三ッ割代金壹分ト五匁、壹升ニ付代貳百三十六文、引下ゲ代貳百廿八文、壹合ニ付代貳拾四文、引下ゲ貳拾三文、

一上酒　同金十六兩貳分　壹樽ニ付金三分ト四匁五分、三ッ割代金壹分ト壹匁五分、一升ニ付代百八拾壹文、引下ゲ代百七拾六文、一合ニ付代拾八文、引下ゲ拾七文、

一中酒　同金拾三兩貳分　壹樽ニ付金貳分ト拾匁五分、三ッ割代金貳朱ト六匁、壹升ニ付代百四拾八文、引下代百四拾五文、壹合ニ付代拾五文、引下ゲ代拾四文、

一下酒　同金拾壹兩壹分　壹樽ニ付金貳分三匁七分五厘、三ッ割代銀拾壹匁貳分五厘、壹升ニ付代百貳拾四文、引下ゲ代百拾九文、壹合ニ付代拾貳文、引下ゲ代拾壹文、〇中略

飲酒法

右者此度錢相場御定被仰渡御座候ニ付、右釣合を以、右之通直段引下ゲ賣買爲仕度奉存候間、此段申上候、以上、

寅八月十二日

七番組南茅場町　名主　甚七印
靈岸島濱町　同　太一郎印
南新堀町　同　平兵衛印

〔元治物價上報〕酒當時小賣直段書上

一酒上壹合ニ付代錢五拾貳文、中壹合ニ付代錢四拾八文、下壹合ニ付代錢四拾文、

右之通當時小賣直段奉申上候、以上、

子六月〇元治元年

深川材木町五人組持地借　長八印

〔西遊記續編三〕濁り酒

西國にて酒の賣買、壹升二升とはいはず、壹はい二はいとて賣る事なり、其一はいと云もの、大抵四合二三勺ばかりなり、球磨郡などは酒下直にして、壹坏の價錢八九文より、十二三文程なり、此所は格別下直の地也、薩摩は餘ほど高直なり、壹はい二はいの名は琉球までも皆斯のごとしとなり、

〔今川大雙紙下〕酒に付て式法の事

一せんぢやうへの酌の事、てう／＼二度して扱つぐべし、大將に大指のさきをむけべからず、酌取人もか用の人もしらざる事を嫌也、〇中略

一酌に上かい下かいと云事、右の手を先へ左を跡にして、銚子の柄を執べし、左の大指を右の手の下に成やうに取べし、上へなる樣にとれば、さか手に見えてわろし、心得べし、銚子のぎぼうし

に、大指を懸るはわろし、ぎぼうしのきわせめの有まはりをば、上手にて取べし、

一客人酌などめさるゝ事有ば、つぎ酒の提をも其供の人に渡べし、又よ所へ主人の供に行て、其座につらなりて、主人酌めさるゝ事あらば、提を所望して持て畏べし、主人の酌など御取りあるをよそに見ること有べからず、是は人のひくわんの身にかぎらず、兄酌をとらば弟提を取て其躾を、ふるまふべきなり、○中略

一兒女房男の酒うくる事、兒女房は下へさげべし、男は盞をあげべし、是は酌取は盞をさぐるにおしてもらぬ事也、出家も侍もおしてもる事、ひけふぶしつけ也、

〔宗五大草紙上〕公私御かよひの事

一酌取やう、先ひもを能おさむべし、ずはうと小袖との間へ可入、扇をぬきてをき、鼻紙あせのごひをば、出ぬやうにをし入べし、さて銚子を諸手に、ちと先上りに持て可出、かた手には不可持、先座敷の末に可畏、かしこまり様は、右のひざを立、左のひざをつきて、きびすを尻にあてゝ敷べし、久ければひざをたてかへ候、又もろひざをつきても畏候、ながえの取やう、みじかく取たるは見にくし、ながきは又尾籠に見え候、ながえの中程のかつらの上に、右の手の大指をかけ、左手を折めにかけて、持たるが見よく候由申候、又或説に、祝の時ながえのほしを取かくさずと云いかゞ、○中略

一盃に酒を入候様、盃持たる人に、さのみきほひかゝりたるも悪候、又をよびさまに入候もわろし、能程にはからはるべし、盃の上をたかく入候事不可然候、殊に痛み入候人などには、心得て入らるべし、をさへて入るは尾籠なり、盃持たる人も、さのみあげひきはせらるまじく候、又銚子の口を盃に不可付、酒を盃に入ては、ちとしざりて可畏候、又貴人の御持候盃に酒を入候時は、酌の人ちと我身をしづむる心にて、銚子のさきをあげて入候心有べし、是敬義也、乍去こと〴〵敷人

の目にたつやうには不ㇾ可ㇾ有候、又亂酒に成りてつまりたる人などには、うへを心えて可ㇾ被ㇾ入、左樣の心得なき人は、いにしへより故實なき人と申候也、又酒の下をすて候事は、返々不ㇾ可ㇾ然、殊に貴人の御前にては、らうぜきしごくの事也、又貴人下樣へ御酌の時、銚子の柄をながく取て御入候也、人によりてかた手にてもいれられ候、○中略

一御酌の人、盃色代之時、盃をばちと高く、銚子をば少ひきく、引入て持べし、○中略

一まはり酌の事、殊なる事なし、人に盃をさして酌を取べし、

〔松の落葉 四〕酒のむさほふ三度三獻の事

ひと杯の酒のむを一度といひ、三度のむを一獻といひき、なみゐたる座にてさかづきを一たびめぐらしのむをば一巡といへり、さてもの丶儀式に、うるはしくのむは三度と三獻とにぞありける、西宮記一の卷に、菓子肴ㇾ之、次供御第三度と見え、大鏡六の卷に、御加茂詣の日は、社頭にて三度の御かはらけ、空にてまゐらするわざなるを、その御時には禰宜神主も心えて、大かはらけをぞまゐらせしに云々とあるなどを見れば、三度は酒のむさほふになん、西宮記一の卷、臣下大饗のくだりには、三獻間客人不ㇾ動ㇾ座、四獻以後諸卿起ㇾ座獻ㇾ盃と見えて、三獻もうるはしく酒のむさほふにぞありける、又同記五の卷、定考のくだりに、三獻後居ㇾ粉熟飯、數巡後居ㇾ餠餤、と見え、北山抄一の卷、二宮大饗のくだりには、三獻後有ㇾ音樂、數巡之後云々とあるをみれば、三獻うるはしくのみをはりてのち、度々さかづきめぐらすこともありしなり、されどこれも大かたのさだまりはありとしられつ、北山抄に、節會酒巡不ㇾ過ㇾ七許巡、而今日及ㇾ十一巡、王公唱歌擊ㇾ笏、公宴酒興延長云云と見えたり、酒といふもののめはうれひをわすれ、くすりとなるをはじめとして、まじらひのむすびにもよろしく、何くれとよきことおほかるものなれど、ゑひすぎてはあやまちもしいで、身の病ともなれば、三度三獻とかぎりたるさほうありしはうべなりけり、酒のみかは、すべてよ

しとおもふこともすぎてはあしきこと、なるぞおほかる、胡盧山といへるから人の、酒飲微醉、花看半開、といひしは、げにさることぞかし、

〔今川大雙紙 下〕酒に付て式法の事

一梅の花の盃をのむ様、左の方よりのみ初めて、下を中なる盞に入て、其盞を本の所に置て、皆順にのむべし、さて後は中成を呑む也、みつ星も左より呑なり、

一主人貴人などの御前にて、中のみをせよと仰候時は、罷出て片膝を立て出て、いたゞかずして左の手をつきて、右の手にて盃を執て呑てしざる也、相構て少も下をせざる物也、○中略

一あふむ返しの盞の事、是は七返まではすべし、八返はせず、但れうじに指べからず、總じて我がぬしにあらずんば斟酌すべき也、

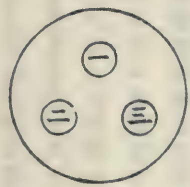
〔宗五大草紙 上〕大酒の時の事 同殿中一獻の事

一公私共に召出に參る人の身體、酒ののみやう以下、にこ〱となきは惡よし、金仙寺○伊勢貞宗いつも被申候て、若き人には稽古させられ候し、○中略

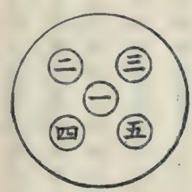
一盃の臺にすはりたる盃の事、貴人の御盃ならば、いくつもあれ一ツゞ戴きてのむべし、臺ともに戴くと申人候へ共、それはわろきよし、金仙寺の給ひ候ひし、○中略

一三ぼし、五ぼしののみやう如此といふ、但金仙寺にも、故勢州にも尋候はず候、

前



書付のごとくのむべし



同前

一十度のみとは、縱ば十人丸く居て、盃を十中に置て、先壹人盃と、てうしを取てはじめさせ申し、さて次の人にさして、其人にてうしを可ㇾ渡、扨又次の人のみて、前のごとくすべし、まはり酌也、盃を請取てから、銚子を人に渡し候迄、物をもいはず、肴をもくはず、口をものごふべからず、若さやうの事あれば、とがおとしをのませらるゝ也、盃は人の器用によりて、三ど入白土器などにても侍る也、あひの物などにては、見をよび候はず候つる、とがおとしの盃はあひの物五ど入などにて候し、又十度のみの盃には、酒の入候程墨を付候、

一鶯呑とは、兩人出て十はいとくのみたるを勝と申候、盃不ㇾ定候、

〔大草殿より相傳之聞書〕一三星拵之事、星の臺を我前へ酌持てこへられたる時、禮儀いつものごとく、自然先はじめ候へば、左右を見合て、三星の中の盃を取おろし、我左の盃をとりて、三ぼしの臺の上にて酒をうけ候、そばにて酒を請てのみて、盃の下をば右の方の盃に入て、其盃をば臺の上以前の所に置て、又右の盃を取て酒をうけてのみて、盃の下をば臺の下におろしたる盃に入て、又臺盃をば以前の所にをきて、又とりおろしたる盃に酒を請て、恐惶の人には酒をたべて、貴人の御前に盃を持て參り、いたゞきて手渡しに申也、臺の盃二ツは、酌取候人持てまいられ候、

一三ツぼし等輩よりさゝれたる時は、中の盃をいたゞきて、左の盃にかさねて、酒をうけてかさねながら下に置て少のみ、下の盃にうつし、上の盃をば臺のそばにをきて、うつしたる酒を又のみかけて、右の方の盃にうつし、先の盃をばほしの上に、已前の所に置て、又右の盃の酒をのみて、其盃又以前の處にをく、其後におろしたる盃をいたゞき、中にをきて人にさし候、恐惶の人には已前のやうに持參してよし、等輩には臺の上にすへてさし候、此分は下戸の仕合に候、上戸たりとも、先此分に仕候て、人によりしいられ候へば、又三ぼしにて一ツづゝ、三ツたべ候時は、最前の仕合たるべく候、又盃をはじめ候とき、人よりおさへ物給候時は、我右の方の盃をたべ候時、はさ

煖酒

み物あるべく候、其時は酒をうけて臺の下に置て、はさみ物をうけとりいたゞき、集養して御酒をたべ候、又等輩よりさゝれたる時は、中の盃を請てたべて、我左の盃をたべ候時、はさみ物あるべく候、其時も盃の臺のそばに置て、はさみ物をいたゞき、たべて御酒をたべ候、

一五。。ッ梅の指の事、自然はじめさせられ候へば、禮義いつものごとく、扨五ッの中の盃を取おろし、臺のそばに置て、さて我左の方のはしの盃を、その方の内の盃にかさねて酒をうけ、かさねながら酒をのみかけて、下の盃に入て、上の盃を又下にかさねて、皆酒をのみかさねながら、臺のはしにをきて、又右の方のはしの盃を取て、其方の内の盃にかさねて、酒をうけて是ものみかけて、又下の盃に入て、上の盃をば下にかさねて、入たる酒を皆のみて、かさねながら臺の右の方のはしにをきて、先の中の盃をばのまずして、臺にすへて人にさし候時、兩方かさねたる盃を、左右の手にて取て、前のごとく五ッ梅の上にならべてをき候時、中の盃を頻に人よりたべよと申され候とも、しんしやく申候てさし候へば、其時人々はさみ物にても、おさへ物にてもあれ、いだされ候時、取ていたゞき、くい候共、懐中候共、時宜によるべく候、又中の盃を取て、其時たべ候、しゐられ候へば、時宜よき程たべ候て、恐惶の人ならば、臺は酌取候人持て參られ候、其盃一ッ我持參申す也、等輩ならば中の盃はのみて、いたゞきて臺に置て遣す也、

〔饅頭屋本節用集加雜用〕間(カン)酒

〔倭訓栞前編加六〕かん　酒をかんするといふは、温むるをいふ、かもするに同じ、或は間字を用るは、白氏文集に、林間煖酒焼紅葉といへるに据にや、

〔壒嚢抄二〕酒幷茶ナドノアツキヌルキヲカント云、何ノ字ゾ、間字ヲ用、寒温間ヲ能程ニスルナルベシ、或ハ寒ヲ書、或ハ酣ヲ書ク、酣ヲバタケナハトヨム、盛ナル貌也、誠ニカンワロクシテ无興ナラバ、酣ナルベカラザル歟、然共茶幷湯カンニハ通ジ難シ、仍間ノ字ヲ勝レタリトス、

〔貞順故實聞書條々 三〕一御酒のかんは、九月九日ゟ明年の三月二日迄たるべし、上巳より寒酒也、桃花を酒に入候て用る也、又九月九日には菊花を酒に入る也、煖したる酒をかんの御酒と申候、ひやざけをかんさゆと申候也、

〔延喜式 四十造酒〕新嘗會直相日雜器
瓮四口、(盛參議已上白貴黑貴酒、并煖酒器、)炭一斛、(五位已上煖酒料、受直買用、)〇中略
供奉料〇中略(中宮亦同)
凡〇中略 煖御酒料炭日一斗、申內侍司受主殿寮、

〔西宮記 臨時四〕侍從所
巽角庇地火爐、(有盃酌之時、於此溫酒云々、)

〔江家次第 一正月〕供御藥 正月元二三
主殿寮設火爐(煖御酒料)造酒司渡御酒(或用銀鐺子煖酒云云)

〔平家物語 六〕紅葉の事
此君〇近衛は、いまだよう主の御時より、せいをにうわにうけさせおはします、去ぬるせうあんのころほひは、御とし十さいばかりにもやならせおはしましけん、あまりにこうえうをあひせさせ給ひて、北のぢんに小山をつかせ、はぢかいでの誠に色をうつくしうもみぢたるをうゑさせ、もみぢの山となづけて、ひねもすにゑいらん有に、猶あきたらせ給はず、然るを有夜、野わきはしたなうふきて、こうえう皆ふきちらし、らくえうすこぶるらうぜき也、殿もりのともの宮づこ、あさきよめすとて、是をことごとくはきすてゝけり、のこれるえだちれる木のはをばかきあつめて、風すさまじかりけるあしたなれば、ぬいどののぢんにて、さけあたゝめてたべける、たきゞにこそしてけれ、〇中略 主上いとゞしく、夜るのおとゞを出させもあへず、かしこへ行かう成て、もみ

ぢをゐいらん有に、なかりければ、いかにと御たづね有けり、藏人なにとそうすべきむねもなし有のまゝにそうもんす、てんきことに御心よげにうちゑませ給ひて、林間に酒をあたゝめてこうえうをたくといふ詩の心をば、されば それらにはたがをしへけるぞや、やさしうもつかまつたる物かなとて、かへつてゐいかんにあづかりしうへは、あへてちよつかんなかりけり、

〔江吏部集中〕七言、初冬於左親衛藤亞相亭、同賦煖寒飲酒、以盃爲韻、井序、〇序略

煖寒皆導酒爲媒、無飲不知幾許盃、燕甲自然消日月、開眉何必在爐灰、醉中眼露折籌識、暦外春風隨戸催、汝號忘憂吾未信、豈圖吾載歷霜臺、

〔臨時客應接〕酒の間は、銅壺歟茶釜にても湯煎にすべし、必直燗にすべからず、

冷酒

〔明良洪範十四〕神君〇徳川家康遠州諸所御巡見ノ時、武田信玄是ヲ知リテ、俄ニ出陣シテ追討事甚急也、此時見附番ノ上村清兵衛ト云者、吾居宅并ニ宿内へ三ケ所一度ニ火ヲ付ケ燒立テ、武田勢ノ進來ル前路ヲ塞グ、〇中略神君其日ノ清兵衛ガ働キヲ賞シ給ヒ、御指料ノ御刀ヲ御手ヅカラ賜ル、其後カノ邊へ御出馬ノ度毎、清兵衛ガ居宅へ御立寄有リ、清兵衛酒好ナレバ、常ニ酒ヲ造リ置シカバ、其酒ヲ神君ヘモ御供ノ人々ヘモ進ラセケル、此清兵衛酒好キナレド、簡ヲシタル酒ハ呑マデ冷酒ニテ呑ム、或時神君御戯レニ、冷酒清兵衛ト呼ビ給フ、夫ヨリ國中ノ者、皆冷酒清兵衛ト云テ、新參ノ者ハ冷酒ト云姓也ト思フモ有シト也、

嗜酒

〔書言字考節用集四人倫〕上戸（ジヤウコ）江次第、文選註、白文集註、以飲食多者爲大戸、小者爲小戸、

〔松の落葉四〕上戸下戸

酒をよくのむ人を上戸といひ、えのまぬを下戸といふは、いにしへ百姓の戸口をいふに、その口の多少によりて、上戸中戸下戸といふことのありしかば、酒のむことの多少を、それになぞらへていへるになん、戸口のことは、日本書紀持統天皇の卷に、大臣よりつぎ／＼宅地をたまふこと

をいへるくだりに、至無位随其戸口、其上戸一町、中戸半町、下戸四分之一とあるを見てしるべし、

〔随意錄七〕飲酒上戸下戸、唐宋小說中、有大戸小戸之稱、蓋是三國以來之言歟、吳孫皓饗宴、人以七升爲限、小戸雖不入、並澆灌取盡、自此以前無所見焉、今謂戸者室之口、而所入也、故取乎入口之多少、以謂大戸耳、我方轉大小以言上下歟、

〔酒食論〕一人の男は造酒正糟屋朝臣長持とて、酒を飲ける大上戸なり、ひとりの僧は飯室律師好飯とて、小づけをこのむ最下戸なり、ひとりのをのこは中左衞門大夫中原仲成とて、酒も小づけもこのむ中戸なり、

〔江家次第一正月〕供御藥

晦日、藏人定後取、押於殿上北壁角柱、西第一間柱也

後取	
元日	某朝臣
二日	某
三日	某

廣一寸八分高一寸六分、元日四位、二日五位、三日六位、並用高戸者、近代不必然、但元日不差近衞次將、

〔公事根源正月〕供御藥　同日〇元日

女官にかへし給へば、是を後取の人にのましむ、昔は上戸を撰て後取にめしけるとかや、

〔侍中群要八〕諸使事

賜芯侍從所使殿上五位六位高戸者

擴大歌所辛蒉使藏人所高戸

〔續日本後紀十四仁明〕承和十一年九月丙寅、近江權守從四位下藤原朝臣貞主卒、〇中略立性温慧、莅政幹

淆、雖案牘成堆、庶務猥積、而飮酒之興、不曾休廢、醉後彌明、剖斷如流、故吏民不敢欺之、

〔大鏡五太政大臣爲光〕太政大臣爲光のおとゞ○中略男君太郎は、左衞門督さねのぶときこえさせし、○中略いみじき上ごにてぞおはせし、この關白殿○藤原賴通のひとゝせの臨時客に、あまりゑひて御座にゐながらたちもあへ給はで、ものつき給へるにこそ、かう名のもろたかがかきたる樂府の御屛風にかゝりてそこなはれたれ、

〔大鏡六内大臣道隆〕このおとゞ、これ東三條おとゞ○藤原兼家の一男なり、御母は女院の同腹也、關白になりさかへ給ひて、六年ばかりやおはしましけん、大疫癘の年にてうせさせ給へしが、されどもそのやまひにはあらで、御みきのみだれさせ給ひにしなり、おのこは上戸ひとつの興の事にすれど、過ぬるはいと不便なるおりはべりや、祭のかへさ御らんずとて、小一條大將○藤原濟時閑院大將○藤原朝光と一御車にて、紫野に出させたまひぬ、鳥のついゐたるかたをかめにつくらせ給ひて、興あるものにおぼして、ともすればおほみきいれてめす、今日もそれにてまいらする、もてはやさせ給ふほどに、あまりやう〱すぎさせ給ひて後は、御車のしりくちのすだれみなあげて、三所ながら御もとゞりはなちておはしましけるは、いとゞ見ぐるしかりけりな、おほかたこの大將殿達のまいり給へる、尋常にて出給ふをば、いとほいなく口おしき事におぼしめしたりけり、ものもおぼえず御裝束もひきみだりて、御車さしよせつゝ、人にかゝりて乘給ふをぞ、いと興ある事にせさせ給ひける、但この醉のほどよりはとくさむることをぞせさせ給ひし、御賀茂詣日は、社頭にて三度の御かはらけ、空にてまいらするわざなるを、その御時には禰宜神主も心えて、大かはらけをぞまいらせしに、三度はさらなる事にて、七八度などめして、上社にまいり給ふ道にては、やがてのけざまにしりのかたを御まくらにて、不覺におほとのごもりぬ、一の大納言にては、この御堂○藤原道長ぞおはしましゝかば、御らんずるに、夜に入ぬれば、御前の松のひかりにと

ほりて、御すきかげのおはしまさぬは、あやしとおぼしめしけるに、まいりつかせ給ひて、御車かきおろしたれど、えしらせ給はず、いかにと思へど、御前ども、えおどろかしまうさで、只さぶらふなめるに、入道殿おりさせ給へるに、さてあるべきことならねば、轅のとながらたかやかに、ややと御扇をならしなど、せさせ給へど、おどろきたまはねば、近くゐよりて表御袴のすそをあららかにひかせ給ふおりぞ、おどろかせ給ひて、さる御用意はならはせ給へれば、御櫛かうがいかくし給へりける、とりいで、つくろひなどして、おりさせ給ひけるに、跡さりげなくきよげにおはしましければ、さばかり醉なん人の、其夜はおきあがるべきかは、それぞこの殿の御上戸はよくおはしましける、その御心のなををはりまでも、わすれ給はざりけるにや、御病付てうせ給ひける時、西にかきむかせたてまつりて、念佛申させ給へと、人々のすゝめたてまつりければ、濟時朝光などもや、極樂にはあらんずらんと、仰けるこそあはれなれ、

〔續古事談〕二臣節 右大將通房、臨時祭ノ舞人セラレケルニ、宇治殿ニテ拍子合アリケルニ、人々マイリアツマリテ、舞ノ師武方ニ纏頭セラレケリ、盃酌カサナリテ人皆醉ニケリ、播磨守行任朝臣ヲ殿上人ノ座ニメシテ、酒ノマセラレケルニ、オホキナル鉢ニテ、十盃ノミタリケリ、事ノ外ノ大飲トゾ人々云ケル、

〔古事談〕六亭宅諸道 敦光朝臣愛レ酒之間、不レ斷置二酒於寢居棚一、或夜寢後、二息弟成光放二本鳥一裸形取レ之、愛長光連句ヲ云懸、其詞云、酒是正二衣裳一、成光無レ程云、盜則亂二禮儀一云々、父朝臣空寢之間聞レ之、不レ堪二感情一落涙云々、

〔三愛記〕此ごろ世にひとりの居士あり、儒釋道によらず、其形自然にして、九重の中に年を送りしが、ちかきころほひ、つのくにゐなの、わたりにいほりをむすびて夢と號し、みづから牡丹花をなとせり、みにおはぬやうにきこえ侍れど、萬物一體のことはりをおもふにや、つねのことぐさ

に、はなをもてあそび、香を執し、さけをあいす、○中略さけはもろこし南蠻はあぢはひをこゝろみ、九州のねりぬき、加州の菊花、天野の出群なるをもとめ、薄と濁醪にいたるまで、一酌に千憂を散じ、あるひは春衣をおきぬひて醉をつくし、これを以て風寒をさけて、稀なる齡にもこえたり、○下略

〔二老略傳〕雪山先生○北村在江戸の間は、潔病甚しく萬の物を洗ひきよめたるに、長崎にかへりて後、十六年の間沐浴せず、爪きらず、半風子身にあまりたり、尤產を破りたるゆゑ、至て貧窮なり、然といへども崎人尊敬して、名いふ人なし、先生とのみ人々稱したり、酒價なき時は寫字をなして酒家につかはす、文字の數は、字幅の格好に隨て酒をおくりたり、雪山先生の書は、唐船に價を貴くゆゑに、酒家に利有りしとなり、唐にても雪山先生の書を褒稱したり、

〔假名世說〕君修云、日本近來の學者、皆酒量あり、仁齋は其中下戶なり、東涯も上戶なり、闇齋、淺見重次郎も上戶なり、徂來は下戶、南郭、春臺も上戶なり、

〔紫芝園漫筆二〕徠翁以風流自許、人亦與之、予謂徠翁有不風流者三焉、善飮而惡酒一也、不好夜坐二也、不喜乘舟三也、

〔先哲叢談七〕平玄中、字子和、小字源右衛門、號金華、○中略

金華好酒痛飮、徂徠送其之三河序曰、子和飮酒傲睨、深慕伯倫靑蓮之爲人、紫芝園漫筆曰、何充善飮、劉惔常云、見何次道飮酒、使人欲傾家釀、予於平子和亦云、南郭記墓曰、飮酒忼慨、時或激烈至泣下、

〔先哲叢談續編十一〕內田頑石

頑石不欲婚宦、人說之婚、則曰、一身之外、亦復何須、便有婦吾恐劉伶之見捐酒毀器矣、人說之宦、則曰、山野之性、不恆元冠、其眞率自放如此、

頑石性嗜酒、酣暢之餘、脫遺世埃、飮多益温、醉甚愈克、杯鐺盤罇、不去坐側、無朝無暮、常帶酒臭、○中略

頑石知命之後、酒量益甚、或諫以其節飮、則曰、糟邱麴仍、是我崤函之險也、爲我固守者、持壺抱樽而來更不與校、自號醉鄕太守、或酣樂都督、皆戯謔所表也、

〔先哲叢談後編六〕永富獨嘯庵、名鳳、字朝陽、號獨嘯庵、通稱昌安、後改鳳介、長門人、

嘯庵資性豪放、好爲曠達自縱之行、雄飮盡斗酒、其每沈醉、遇友人至、不論新知與舊識、必牽挽使飮、有性不能勝飮者、必强之、至其醉嘔而已、

〔山陽遺稿附錄〕山陽先生行狀

日夕置酒草堂、必呼門生對飮、飮有限、限既盈、不過一杯、酒皆伊丹之釀、尤愛號劍菱者、酒醒、輒挑燈讀書、至五更而後就寢、

讚酒

〔萬葉集三雜歌〕太宰帥大伴卿讚酒歌十三首

驗無物乎不念者、一坏乃、濁酒乎、可飮有良師、

酒名乎、聖跡負師、古昔、大聖之、言乃宜左、

古之、七賢、人等毛、欲爲物者、酒西有良師、

賢跡、物言從者、酒飮而、醉哭爲師、益有良之、

將言爲便、將爲便不知、極、貴物者、酒西有良之、

中々二、人跡不有者、酒壺二、成而師鴨、酒二染嘗、

痛醜、賢良乎爲跡、酒不飮、人乎熟見者、猿二鴨似、

價無、寶跡言十方、一坏乃、濁酒爾、豈益目八、

夜光、玉跡言十方、酒飮而、情乎遣爾、豈若目八目、一云八方

世間之、遊道爾、冷者、醉哭爲爾、可有良師、

今代爾之、樂有者、來生者、蟲爾鳥爾毛、吾羽成奈武、

生者、遂毛死、物爾有者、今生在間者、樂乎有名、默然居而、賢良爲者、飮酒而、醉泣爲爾、尙不如來、

〔本朝續文粹十一贊〕酒讃　孝言朝臣

米泉遺味、杜康濫觴、香含晩桂、釀落秋桑、眼界花發、肝家葉張、騰騰乘興、携入醉鄕、

〔酒茶論〕春晝閑然、而四無人聲、唯花片染眼、鳥聲湍耳而已、當此時、空谷有聲、二客翕然而來、一人者花間開筵而飮酒不喫茶、一人者松邊下榻而喫茶不飮酒、兩人相對、春遊移剋、問其姓名、花間開筵者曰、吾無姓名、自號忘憂君、松邊下榻者曰、自號滌煩子、於玆忘憂君謂滌煩子曰、此中不可容俗談、汝須論茶德、吾乃論酒之德、滌煩子曰、止止、不可論矣、汝酒何類吾茶、汝酒者世尊在世時、娑竭陀醉臥吐泣、衣鉢縱橫、以彼因緣制飮酒、又一鬼問目連言、我頑無所知、何罪所致、答言、汝爲人時、強勸人酒、令其顚倒、又曰、酒有三十六失、人飮酒皆犯三十六失、故世尊深戒之、然而失天下亡身者酒也、忘憂君怒曰、汝饒舌如鸚鵡叫、煎茶不恐人、汝幾知小而不知大、世尊曰、酒者甘露良藥、又波斯匿王末利夫人犯飮酒、世尊曰、如此犯戒得大功德、又曰、菩薩以酒施人、於佛無過、又四天王有天漿、名爲花酒、又阿修羅以四大海爲酒、而飮之猶不足、阿修羅此飜云無酒、上自四天王、下至阿修羅界、悉用酒、如來藏中、酒之德惟夥、未聞有茶德、亦復六經不載茶、○中略　忘憂君曰、吾酒者、第七祖婆須密、手執酒器、與六祖彌遮迦問答、婆須密從是得大法器、的的相承而至今日、又曇橘州者蜀英也、性器酒、諸方謂之酒曇、或芭蕉泉禪師以杖荷大酒瓢、往來山中、馬祖有浮和尙、黃蘗有嚾酒糟漢、或曹山白家酒、猶未霑唇、靑峯蒲萄酒、飮者方知、且又晉陶醉酒漢常愛酒而無一點俗、繼呼爲第一達磨、抑又僧家號般若湯、專用之、汝前道失天下亡身者酒也、此事如何、滌煩子曰、桀紂兩王酣飮而果失天下、羲和二氏沈湎而竟亡其身、豈虛言乎哉、忘憂君曰、不然、昔堯帝累千觴、則其仁傳萬古、孔子傾百盞、則其德溢四海、儀狄作酒、禹王飮之、杜康造酒、武帝歌曰、何以解我憂、唯有杜康酒、高宗中興殷、夢以得麴蘗也、又以淸爲聖、以濁爲賢、則聖賢道亦

起自酒、又飯後飮謂之中酒、古經曰、不醉不醒、飮謂之中、由之觀之、中庸之道亦起自酒焉、又史記云、百藥長矣、酒哉酒、○中略滌煩子曰、汝如猩猩之醉能言、狒狒之叨笑人、吾雖不貴禽獸、隨汝言、若以禽獸論之、吾茶者有時成鳳凰團、有時作蟠龍團、煎之以麒麟炭、皆是禽獸之長也、㤏座時節、水邊鳥向何處展翼、若論茶具、金銀珠玉、銅鐵土石、作茶具、則其價不知幾千萬、好事者秘則爲無上寶、若得一時者、表聲名天下、汝酒具何直半文錢、忘憂君曰、吁汝陋如何、風流蘊藉、不可論價、夫盃有金杯、有銀杯、有藥玉船、豈非重器哉、且又宜四時者酒也、春者宴桃李園、坐花醉月、夏者酌竹葉酒、掃暑迎涼、秋者林間燒葉、冬者雪裏避寒、高適亦曰、飮酒勝飮茶、○中略忘憂君曰、酒星麗天、酒泉湧地、天地中間有人、無不賞酒者、晉有七賢八達、唐有六逸八仙、或漢家七十二人、桐馬之賜金谷二十四友、櫻花之觀、劉玄石一千日、淳于髡七八斗、元次山者隱三吾、漫稱漫郎、歐陽修者貯一壺、醉號醉翁、王績作酒經、劉伯倫作酒德頌、略曰、枕麴藉糟、無思無慮、其樂陶陶云云、大哉酒德、若論酒之靈地、有魯趙齊革矣、趙厚、魯薄、齊到臍、革止鬲、或有上若下若二村、有烏程、烏祈、蒲城、桑落酒、蘭亭桃節宴、此是酒美而地靈也、王侯將相者、以酒成治國之策、士農工商者、以酒得慰勞之術、鰥寡孤獨者、以酒作掃愁箒、盡乾坤一時變作醉乾坤、則汝輩無處措手足、蓋楚屈原大夫者、以獨醒被放逐、宋蘇大夫者、以不飮爲不能、此二人者、因酒減名者也、酒獨醒而不飮、則放逐徒耶不能徒耶、又元結以不飮酒者爲惡客、則汝又惡客也、○中略傍有一閑人、出云、今天下無虞、國家有道、好箇時節、兩翁雖論、可謂無事生事、以虛空爲口、以須彌爲舌、論而至阿僧祇劫、酒之德以不可盡、茶之德以不可極、吾能飮酒、又能喫茶、此二物、孰勝孰負乎哉、兩翁請聽吾歌、曰、

松上雲閑花上霞　翁翁相對鬪豪奢　吾言天下兩尤物　酒亦酒哉茶亦茶

〔酒食論〕造酒正長持申樣

酒のいみじき事はみな、むかしも今も事ふりぬ、さけをこのみてのむ人は、むかしは封戸もましましき、後の世までもかはらけに、ならんとちかひし人もあり、竹を愛せし樂天も、酒をのめとぞ

詩につくる、別をおしみし詩の序にも、三百盃とぞすゝめける、桃李の花の盛には天さへゑへるけしきなり、花のもとにてすゝめける、樽のまへなる春のかせ、林間に酒をあたゝめて、紅葉をたくもいとやさし、千とせの春のはじめには、屠蘇白散をのみぬれば、よろづの壽命をふくみつゝ一里の中にはやまひなし、すべて酒をば百藥の長とぞいしもさだめける、されば萬の祝にも、酒をもちてぞ先とする、元服わたまし詩歌の會、むことりよめ取いまゝいり、勝負のざしきにいたるまで、酒のなくてはいかゞせむ、中にも曲水重陽の、えんくわいことにおもしろし、あるひはうかぶる鸚鵡盃、あるひはながれのらんしやうも、みなさか月のゆへぞかし、世繼のおきなのことばにも、光さしそふ盃は、もちながらこそ世をばふれ、源氏のおとこになりしにも、みきとぞ是をすゝめける、さ衣の大將二の宮に、さかづきそへてたてまつる、なりひら人をつゝみしにも、うちよりさかづきいだしつゝ、わたれどぬれぬとかきつけて、ちの涙をぞながしける、さればこの世のゑいぐわには、酒に過たる物ぞなき、糸竹くわげんやさしきも、酒もりにこそ興はあれ、雪月花をながめても、酒のなきには興もなし、されば天神地祇までも、さけを供ずることぞかし、人にちか付德も、有、我身をたつる功もあり、心をのぶる道もあり、いくらの美物ありとても、氣味とゝいふるれうりまで、酒をはなれてかひもなし、下戸のまれ人得たることそ、ことばも心もなかりけれ、ゑしやくなげなるそらわらひ、實法びたるかほつきは、くるひあはんとふるまへど、はがみてこそは見えわたれ、ゑひぬる後はさるねふり、たま〳〵のみてはひだるがる、かほづえつきてひざをたて、あるにもあらぬけしきかな、さて又すへたるさかなこそ、みぐるしきまでうせにけれ、上戸のくはぬおろしさへ、人めはかりてしのばかす、あはれ上戸のすき物は、たかきいやしきひざをくみ、そのさか月を取かはし、三度も五度も過ぬれば、あはひこぶかき大ちやわん、くろぬり白ぬりあかうるし、わたとつくりの大がうし(合子)、おもひ〳〵にはじめつゝ、しめのみあれのみ一口の

み、はつ春はまづにほふなる、梅の花のみいとやさし、秋もさがの丶草かれて、露なしうちふり一文字、げうだう(凝濁)なしのふりかつぎ、そばざしひらざしちがへざし、ゑひ數かけ(す)とのおもひざし、送り肴の色々に、をき物やりもの引出物、くわんげん亂舞白拍子、たちまひゐまひあづま舞、いまやうこ柳しぼりはぎ、神樂さいばらそのこまと、さるがく物まねいろ〳〵に、こ(擊)はわざほねわざ力わざ、つくさぬ事こそなかりけれ、いかなるなげきのある時も、心ぐるしきおりふしも、よろづわすれて心やる、さかもりこそはめでたけれ、まして祝のある時は、賀酒とてさけをまづぞのむ、上戸は酒にまとひつ丶、世さまわびしと申せども、生れつきたるひんふくは、下戸のたてたる藏もなし、夏六月のあつきにも、しも月しはすのさむきにも、にはかにあだはらやむ時も、酒をのみてぞなをしける、たとひ失錯したれども、酒のゑひとてゆるされぬ、もとより我らは凡夫にて、無明の酒にゑひしより、さむるうつ丶もえぞしらぬ、か丶るざいあく生死には、中々魚鳥さかなにて、酒をのみたるくちにても、みだの名號となふれば、不論不淨とすてられず、不問破戒ときらはれず、光明遍照十方の、光にいる事うたがはず、南無阿彌陀佛々々々々々、

長持か新酒も古酒もゑひぬればねぶつ宗をぞ深く頼める

飯室律師好飯申樣

上戸の德をあらはして、下戸をわろしとそしれ共、飲とのまぬとくらぶれば、上戸のとかぞつもりぬる、先は佛のみのりにも、五かいの中にて不沽酒戒、さけをばうらすのみもせす、いづれの内外典籍に、酒をのめとはをしへける、○中略さても上戸の御れうをば、くはでもやまぬ物ゆへぞ、おほくの米穀くさらかし、さけにつくるぞついえなる、○中略扨又ゑひのさゝがたに、有し事どもはづかしや、二日ゑひするあしたこそ、づくりやまひになりにけれ、○下略

〔正月揃五〕酒屋の孟趣

まづ屠蘇を酌で令辰を祝す、初春の目出度、腹を鼓にうたふもまふも、此水よりさいはひなるはなし、飲ば甘露もかくやあらんと、心も飛たちうきたちて、わかやぎあそべり、か丶るいみじき物を何として佛は戒め給ふやらん、〇中略昔晉陶淵明葛巾をもつて酒を漉、これ千古の風流なり、今にいたつて淵明が漉酒巾といへり、酒におほくの異名諸書にいだせり、竹葉といふより笹といひならはせるか、あるひは天竺にては石祚、我朝にては竹叟など、つくりはじめけるとかけるものもあり、〇中略花の下雪月の前、紅葉を燒てあた丶め酒、三月は桃花の酒、五月は菖蒲酒、七月七夕祭酒、九月菊酒、名酒は葱冬、阿羅泣酒、奈良酒、京酒、鎌倉酒、博多の練ざけ、宰府酒、琉球泡盛酒、伊丹鴻之池、保命酒、桑酒、覆盆酒、燒酎、龍眼酒、丁子酒、榧酒、梅酒、霰ざけ、麻地ざけ、あまたの名酒を酌かはし、一睡の間に多生功を送る藥あり、祝言移徙、酒迎、元服、首途をはじめとし、相生の松風と三國一の辭するは、みな酒がうたふいはひの詞也、目出度座敷へ出されぬ物は、嘯上戸、人を送るたち酒、のませられぬ物はわらひ上戸なり、公界の座敷に肩脱上戸、心聞敷にねぢ上戸、機嫌しらずのおどけ上戸、よはぬ貌する水瓜上戸、おもしろからぬ唄ひ上戸、時分をしらぬ長尻上戸、あとさきつまらぬ贅上戸、後には悔む物遣上戸、佗こと好の喧嘩上戸、詞はうまし振舞上戸、おかせたし物まね上戸、燒石にかくるかはき上戸、さい〳〵きく系圖上戸、佛のゆるす分別上戸、人のしらぬ手柄上戸、いんぎん上戸、色欲上戸、皺面上戸、押柄上戸、惡口上戸、寢上戸、大氣上戸、無言上戸、押上戸、肴上戸、霧吹上戸、見世出し上戸、自慢上戸、無禮上戸、これ〳〵のも丶上戸、いや〳〵の女上戸、だらり上戸、短氣上戸、上戸の上戸、屑はみな粕上戸とかけるものあり、むかしよりかしこき人の酒のまぬはまれなりと、兼好もしるせり、〇中略李白は醉ても常とたがはず、詩文論談濃かなり、よつて醉聖といへり、鹿車に乘うかれて、女房にいためられしもあり、京の双六は、我死ば備前の國の土となせもしも德利にならば極樂と辭世せしも殊勝なり、津の國のほとりに箒木賣翁あり、下

鬪飲

戸の建たる藏もなしと、うたひながら往生うたがひなし、孔子も、酒ははかりなふして亂におよぶや不と、點をつけて讀しもあり、醉なやみて臥て、あけの日またのまんといふ、いかなりととへば、墻をへだて、、蛤を賣聲をきくと遁しも又命なり、すべて酒の德おほく、古人書おける中にも、旅の霧の身をとをさぬ、雪の中をくゞるにもいたまぬ、花を花と酒がいはする京哉といへるも奇特かな、〇下略

〔本朝文粹十二記〕亭子院賜飲記　紀納言

延喜十一年夏六月十五日、太上法皇〇宇多開水閣、排風亭、別喚大戶、賜以淳酒、蓋禪觀之暇、法慮之餘、遺避暑之情、助送閑之趣也、然應其選者、唯參議藤原仲平、兵部大輔源嗣、右近衞少將藤原兼茂、藤原俊蔭、出羽守藤原經邦、兵部少輔良峯遠視、右兵衞佐藤原伊衡、散位平希世等八人而已、並皆當時無雙、名號甚高、雖飲酒及石、如以水沃沙者也、爰有勅命、限二十盃、盃內點墨、定其痕際、不增不減、深淺平均、遞各稱雄、任口而飲、及六七巡、滿座酩酊、不辨寒温、不知東西、數稱見風、起居不靜、其尤甚者希世、偃臥門外、次極者仲平、歐吐殿上、其餘我而非我、泥之又泥也、或魂銷心迷、戶居不驚、或舌結語戾、鳥囀難辨、至如經邦者、始示快飲、意氣湯湯、終事反瀉、窮聲喧々、纔不亂者伊衡一人、殊有抽賞、賜一駿馬、事止十盃、不更復酌、于時光景漸暮、笙謌數奏、各々纏頭、倒載而歸、有一病臣、不飲獨醒、具見行事、走筆記之、嗟呼始聞其名、皆謂伯倫再生、猶難相抗、至見其實、卽雖病老半死、厥幾可及、古之所謂羊公鶴者、諸君之喩歟、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕酒の飲くらべ、昔しよりあれど、慶安のころ、地黃坊樽次が、大師河原の底深と酒戰の事、水鳥記にしるして世に聞えたり、底深樽次は作名なり、水鳥記に、大師河原に池上太郎左衞門底深とあり、洞房語園に、縣升見といふ醫師、大師河原甚哲と酒戰の事をいへり、その酒戰の杯は、蜂と龍とを蒔繪にしたる大杯なり、さすのむといふ謎なり、七部集、沽圓大師河原に遊びて、樽

次といふもの丶孫に逢ひて、そのつるや西瓜上戶の花の種、

〔近世奇跡考　五〕地黃坊樽次酒戰

慶安の頃、江戶大塚に地黃坊樽次と云人あり、（實名茨木春朔、某侯の侍醫也、）古今稀有の大酒にて、酒友門人甚おほく、其頃名高き人也、○中略

おなじ頃武州大師河原に、大蛇丸底深と云富農あり、樽次におとらざる大酒にて、酒友門人おほく名高き人也、其子孫今に榮ふ、○中略

又おなじ頃鎌倉に甚鐵坊常赤と云者あり、もとは眞言宗の僧なりしが、還俗し樽次に醫を學びて業とす、樽次底深につゞきたる大酒也、（洞房語園に、江戶吉原の醫師餘升見と云者、淺茅が原心月庵にて大師川原甚哲と酒戰、勝劣なしと記せるは此坊が事なるべし、）

酒戰（慶安の頃、大におこなはる、樽次底深兩大將となり、敵味方とわかれ、あまた酒兵をあつめ、大盃をもつて酒量をたゝかはしめて、勝劣をわかつたはむれなり、是に大居目禮古佛の座などいふ法禮あるよし、水鳥記に見ゆ、○中略）

水鳥記（一卷あり、樽次の自作、底深と酒合戰の戲書也、原本大師川原にあり、）

〔擁書漫筆　三〕文化十二年十月廿一日、千住宿壹丁目にすめる中屋六右衞門が家にて、六十の年賀に酒の呑くらべせり、その酒戰記一卷畫一鋪あり、今要を摭て記す、

伊勢屋言慶（新吉原中の町にすめり、齡六十二、三升五合餘を飮、）

大坂屋長兵衞（馬喰町に住、齡四十餘、四升餘をのむ、）

市兵衞（千住かもん宿に住、萬壽無量杯にて三杯呑けりといへり、萬壽無量杯は壹升五合盛とぞ、）

松勘（千住宿人也、五合盛のいつくしま杯、七合盛の鎌倉杯、九合盛の江島杯、壹升五合の萬壽無量杯、貳升五合の綠毛龜、三升の丹頂鶴などにて、こと〴〵くのみけりとぞ、）

佐兵衞（下野小山人、七升五合のみけりとなん、）

大野屋茂兵衞（新吉原中の町大野屋熊次郞が父也、小盞數杯の後に萬壽無量杯にて飮、）

藏前正太（淺草御藏前森田屋が出入の左官也、三升飲、）

石屋市兵衛（千住掃部宿の人也、萬壽無量杯にて飲、）

大門長次（新吉原にすめり、水壹升、醬油一升、酢一升、酒一升を三味線にて、拍子をとらせ口鼓をうちつゝ飲、）

茂三（馬喰町人也、齡三十一、綠毛龜を傾盡す、）

餅屋與兵衛（千住掃部宿の人也、齡三十四五計、小盞にてあまた飲ける上に、綠毛龜をかたぶく、）

天滿屋五郎左衛門（千住掃部宿の人也、三四升許飲、）

おいく（酌取の女也、江のしま鎌倉などにて終日のみぬ、）

おぶん（酌取の女也、同上、）

天滿屋みよ女（天滿屋五郎左衛門が妻也、萬壽無量杯をかたぶけて、醉たる色なし、）

菊屋おすみ（千住人也、綠毛龜にて飲、）

おつた（千住の人、鎌倉などにてあまたのむ、）

料理人太助（終日茶碗などにて飲、はてに丹頂鶴をかたぶけぬ、）

會津の旅人河田（江島より始て綠毛龜にいたるまで、五杯を飲つくし、たゞ丹頂鶴を殘せるをなげく、）

龜田鵬齋谷寫山など、此むしろに招がれて、もの見せしとぞ、そのをり千住掃部宿の八兵衛といへるものは、壹分饅頭九十九くひつといへり、この酒戰記は、平秩東作が書つめたりし也、

〔兎園小說十二集〕大酒大食の會

文化十四年丁丑三月廿三日、兩國柳橋萬屋八郎兵衛方にて、大酒大食の會興行、連中の內稀人の分書拔、

酒組

一三升入盃にて三盃　小田原町　堺屋忠藏（丑六十八）

一同六盃半　芝口　鯉屋利兵衛 三十

其座に倒れ、餘程の間休息致し、目を覺し、茶碗にて水十七盃飲む、

一五升入丼鉢にて壹盃半　小石川春日町　天堀屋七右衛門 七十三

直に歸り、聖堂の土手に倒れ、明七時迄打臥す、

一五合入の盃にて拾壹盃　本所石原町　美濃屋儀兵衛 五十一

跡にて五大力をうたひ、茶を十四盃飲む、

一三合入にて貳拾七盃　金杉　伊勢屋傳兵衛 四十七

跡にて飯三盃、茶九盃、しんくを躍る、

一壹升入にて四盃　山の手　藩中之人 六十三

跡にて東西の謠をうたひ、一禮して直にかへる、

一三升入にて三盃半　明屋敷の者

跡にて少の間倒れ、目を覺し、砂糖湯を茶碗にて七盃飲む、

右之外酒三四十人計り有之候へども、二三升位のもの故不記之、

〔三養雜記 二〕對酌奇事

天保二年のことゝかや、讃岐國高松なる津高屋周藏といふものあり、生れえたる大酒なれども、常には人なみに肴をまうけて對酌すれども、いざ飲まんとおもふときは、玄米に生鹽を肴として飲むほどに、その數量いくらといふをしらずといへり、ある時かの周藏が檀那寺へ、日蓮宗の僧來りていふやう、われは肥後の熊本の者なるが、かね〳〵傳へうけたまはりしに、この地に津高屋周藏どのといふ人、玄米に生鹽を肴にして、大酒せらるゝのよしきゝ及べり、いよ〳〵さやうに候はゞ、願はくは我らその周藏どのに逢ひて、酒を飲くらべ試たしといふに、さいはひその

周藏は、わが寺の檀家なれば、いとやすきことなりとて、やがて周藏がもとにいひやりければ、とりあへず來りて、かの僧に面會し、はる〴〵と尋來らるゝ心底、いと悅ばしとてあいさつありて、さていふやうは、たゞ空しく對酌すべきにあらず、このわたりの酒徒を催しあつめて、ともに飮んこそ興あらめとて、こゝかしこふれけるに、凡そ五十人あまりもあつまりぬ、されぱその人々には、次の間にて酒肴をまうけてもてなし、かの二人は上の間に坐をしめ、玄米と生鹽にてあひ互に飮ほどに、やゝありて二人ながらはや足れりとてやみぬ、その升數をはかるに、壹斗四升八合とかや、次にては人每に二三升ばかりものみたらんとおもふに、あるひは頭をなやまし、または嘔吐に苦しむもありし、周藏とかの僧は、つねにかはりしおももちもなく、ことに周藏が家居は一里ばかりもへだゝり、僧の旅宿はそれよりなほ十七八丁も遠かりけるが、をりふし雨ふり出たるに、二人ともに雨具をつけ、足駄をはきてうちかたらひつゝ、かへりけるとぞ、

〔令義解 二 僧尼〕凡僧尼飮レ酒食レ宍、服二五辛一者、〈謂飮レ酒者不レ至二醉亂一也〉〇中略卅日苦使、若爲二疾病藥分一所レ須、三綱給二其日限一、若飮レ酒醉亂、及與レ人鬪打者各還俗、

〔玉勝間 十二〕ほうしの酒をのむ事

僧の酒をのむことは、釋迦の重きいましめにて、魚肉を食ふよりは、罪重きわざとしたるに、今ははゞかることなく、のむならひとなれるは、ちかき世の事かと思へば、萬葉十八の卷に、家持卿の越中の國師の從僧淸見に、酒をおくられたること、又東大寺の使僧平榮に、酒をおくられたる事など見えたれば、そのかみもはゞからざりしにこそ、

〔續日本紀 十二 聖武〕天平九年五月壬辰、詔曰、四月以來疫旱並行、田苗燋萎、由レ是祈二禱山川一、奠二祭神祇一、未レ得二効驗一、至レ今猶苦、朕以二不德一實致二茲災一、思レ布二寬仁一以救二民患一、宜レ令二國郡審二錄冤獄一、掩レ骼埋レ胔、禁レ酒斷レ屠、〇下略

〔醒睡笑 一 謂レ被レ謂物之由來〕痩法師の酢ごのみとは、やせの寺は昔より禁酒にて酒をいれず、僧の中

禁多飲

に酒をこのみ、えこらえぬあり、常に土工李をもちて行かよふ、若人とふ事あれば、すにて候といふ、日を經ずかよひしげし、又とふ時も同返事なるまゝ、諺にいひならはし、やせの法師はすごのみや、

〔豐太閤大坂城中壁書〕御掟追加〇中略

一酒者隨根器、但大酒御制禁之事、〇中略

右條々於違犯之輩者、可被處嚴科者也、

文祿四年八月三日　隆景〇以下四名略

〔薩藩舊記後集二十七〕法度〇中略

一私之大酒可停止、然ば常之寄合之時は、一篇たるべし、酒望之輩は、一篇之內、盃數を重ても受用すべし、若難默止儀有之者、篇〇篇上有脫字をも可望歟、かたく三篇には過べからず、〇中略

右之條々、若有違犯之輩者、到侍可沒收所領、於凡下者、堅可加成敗者也、

閏八月〇慶長九年十九日　龍伯御判〇島津

〔享保集成絲綸錄三十七〕元祿九子年八月

覺

一酒に醉、心ならず、不屆仕候もの粗有之候、兼而より大酒仕儀停止候得共、彌以酒給候儀、人々愼可申候事、

一客等有之候而も、酒强候儀無用ニ候事、

附酒狂之もの有之候はゞ、酒給させ候ものも可爲越度事、〇中略

右之通、急度可相守、於令違背は、可爲曲事者也、

八月

〔徒然草下〕世にはこゝろえぬことのおほきなり、ともあることには、まづ酒をすゝめて、しゐのませたるを興とする事、いかなるゆへとも心えず、のむ人のかほいとたえがたげに眉をひそめ、人めをはかりてすてんとし、にげんとするをとらへて、ひきとゞめて、すゞろにのませつれば、うるはしき人も、たちまちに狂人となりて、をこがましく、息災なる人も、めのまへに大事の病者となりて、前後もしらずたふれふす、いはふべき日などは、淺ましかりぬべし、あくる日まで頭いたく物くはずによひふし、生をへだてたるやうにして、昨日のことおぼえず、おほやけわたくしの大事をかきて、わづらひとなる、人をしてかゝるめを見すること、慈悲もなく、禮義にもそむけり、かくからきめにあひたらん人、ねたく口おしと思はざらんや、人の國にかゝるならひ有なりと、これらになき人事にてつたへきゝたらんは、あやしくふしぎにおぼえぬべし、人の上にてみたるだに心うし、思ひ入たるさまに心にくしとみし人も、おもふ所なく、わらひのゝしり、ことばおほくゑぼうしゆがみ、ひもはづし、はぎたかくかゝげて、よういなき氣色、日ごろの人ともおぼえず、女はひたひがみはれらかにかきやり、まばゆからず顏うちさゝげてうちわらひ、盃もてる手にとりつき、よからぬ人は、さかなとりて口にさしあて、みづからもくひたるさまあし、聲のかぎり出して、各うたひまひ、年老たる法師めし出されて、くろくきたなき身をかたぬぎて、目もあてられずすぢりたるを、興じ見る人さへうとましくにくし、あるは又我身いみじき事ども、かたはらいたくいひきかせ、あるは醉なきし、下ざまの人は、のりあひいさかひてあさましくおそろし、恥がましく心うき事のみ有て、はてはゆるさぬ物どもをしとりて緣よりおち、馬車よりおちてあやまちしつ、物にものらぬきは、大路をよろぼひゆきて、つゐひぢ門の下などにむきて、えもいはぬ事どもしちらし、年老けさかけたる法師の、小童のかたをおさへて、聞えぬ事どもいひつゝよろめきたる、いとかはゆし、かゝることをしても、此世も後の世も益あるべきわざならば、いか

がはせん、此世にはあやまちおほく、財をうしなひ病をまうく、百藥の長とはいへど、萬の病は酒よりこそおこれ、うれへを忘るといへど、ゑひたる人ぞ、過にしうさをも思ひ出てなくめる、後の世は人の智惠をうしなひ、善根をやく事火のごとくして、惡をましよろづの戒を破りて地獄に墜べし、酒を取て人にのませたる人、五百生が間、手なき者に生るとこそ、佛は說給ふなれ、かくうとましとおもふ物なれど、をのづからすてがたきおりもあるべし、月の夜、雪のあした、花のもとにても、心のどかに物語して盃出したる、よろづの興をそふるわざ也、つれ〴〵なる日、思ひの外に友の入來て、とりおこなひたるも心なぐさむ、なれ〴〵しからぬあたりのみすのうちより、御くだ物みきなど、よきやうなるけはひしてさし出されたる、いとよし、冬せばき所にて火にて物いりなどして、へだてなきどちさしむかひて、おほくのみたる、いとおかし、たびのかり屋、野山などにて、御さかな何などいひて、しばの上にてのみたるもおかし、いたういたむ人のしゐられて、すこしのみたるもいとよし、よき人のとりわきて、今ひとつうへすくなしなど、のたまはせたるもうれし、近づかまほしき人の上戶にて、ひし〳〵となれぬる又うれし、さはいへど上戶はおかしくつみゆるさるゝもの也、醉くたびれて、あさゐしたる所を、主のひきあけたるにまどひて、ほれたるかほながら、ほそきもとどりさし出し、物もきあへずいだきもち、ひきしろひてにぐる、かひどりすがたのうしろ手、毛おひたるほそきはぎのほどおかしくつき〴〵し、

〔薩藩舊記後集二十七〕呂宋船之儀ニ付、○中略今日までは圓乘坊不二罷歸一候、無二心元一存候、○中略次ニ每度申儀ニ候へ共、在京中御酒過候はぬやうに御分別專一候、諸篇失儀は御酒より出來候事、先證多事に候、殊更貴所事は、先年難ㇾ成所を上洛候而以來、人々手ををくよし候處、自然酒ニ被二取亂一、不ㇾ入事共、於二出界一一言も被ㇾ仰候者、前々之儀共うすく可二罷成一候間、能々可ㇾ有ㇾ愼事專一に候、○中略

五月十日○慶長九年　惟新○島津判

少將殿〇島津忠恒　參る

〔梅園叢書〕酒食欲の誡

近き比松平伊豆守信綱は、一時の賢君なりしが、ある夜咄の序、臣等酒の德をのべ君にすゝむ、信綱の宣ひけるは、汝等みな子あり、その子の悉く酒を呑まん事を願ふか、飲まざらん事を願ふかと有りければ、臣等暫く默して居たりしが、子は酒を飲ざらんこそ親のこゝろやすく候へとこたへける、

〔鷲峯文集百十八雜著〕誡酒

古人謂酒爲掃愁箒、又爲釣詩鉤、其性所嗜而有量、則其然乎、若夫嗜之過、不有量則及亂者必矣、然則愁不可拂而病乍生、詩不可釣而睡先來、不早誡之則或闕其勤、或有失禮、故曰厚味腊毒、又曰病入自口、嗚呼耽一啜之味、不知莫邪割喉、不可不誡焉、

〔自娛集五〕酒禍論

酒天之美祿、先王所以祭百神、燕嘉賓、養老成禮也、微醺則能合歡寫憂、助陽氣之衰乏、開胸次之伊鬱、且禦風寒、温腸胃、其爲功不鮮、此得飲酒之節度者、苟如此則以爲百藥之長亦宜也、嗚呼彼昏不知、崇飲無節、嗜之無度、沈湎以爲常、不知其鄙、不克畏死、若夫損者有三樂、流連荒亡爲諸侯憂者、亦皆因酒爲患也、其禍輕則生病患喪威儀、重則覆邦家隕軀命、其害不可擧言、故夏禹惡旨酒、周公作酒誥、所以可爲萬世之警戒也、夫酒之能敗德亂行者、其訓戒既昭々乎典籍、何待區々之簡書乎、但其能致病損壽者、其害有三焉、蓋嘗論之、酒入胃、其熱毒慓悍之氣驅迫之、則能行諸經而不止、與附子之暴烈同其性、是以其氣血之流行不循常度、而有急疾之勢、故醉者氣脉速開、通體忽快、診其寸口之脉、常浮大而急數、此其證也、其流行急疾如此、人之元氣耗散可知而已矣、此其爲害之一也、酒力能生熱、邪火薫灼眞陰、而血液亦日涸如中風、亦酒熱生風也、非外邪、其爲害之二也、脾胃好燥惡濕、酒之浸漬、平日停滯

而致傷、此其爲害之三也、嗚呼其耗氣凋血傷胃、其害如此、是以暗損天年而減人壽、然人昏迷而不覺耳、五湖漫聞載、飮酒不多者、往々其壽考者數人歷々可見矣、方今吾鄕土、士類之壽考到八十以上者凡十數人、問之平素皆不嗜酒者也、於此可見古人所記可信也、以是歷觀世人、飮酒多而長壽者極少、多飮者宜鑑之以爲戒、古語曰、快意事過必傷身、凡天下之事快於初者、必有傷於終、欲無傷于終則勿求快于初、縱一時之慾者、必成終身之禍、苟不愼于始、雖悔于後可追乎、此多飮之輩、所以可悔悟、而保養之士亦所當思患豫防也、

斷酒　節酒

〔運步色葉集　多〕斷酒（タンシユ）

〔台記〕久安二年九月廿七日、此日詣石山寺、依先年所立之願成就也、〇中略　裏書〇中略　歸路公春醉狂、因之自粟田口令歸家、後日公春耻之、請曰、盟定飮酒盃數、余〇藤原頼長許之、十月四日、公春詣中堂盟曰、御共日一盃、不然日五盃可用、若過之者每毛孔可蒙中堂罰、其盟書先於中堂讀上、後獻余、

〔吾妻鏡　二十一〕建曆三年〇建保元年五月三日癸卯、昨今兩日致合戰之輩、多以參匠作〇北條泰時御亭、亭主勸盃酒件來客給、此間被仰云、於飮酒者永欲停止之、其故者、朔日入夜有數獻會、而曉天二日義盛襲來剋、慭著甲冑、雖令騎馬、依淵醉之餘氣、爲忙然之間、向後可斷酒之由、誓願訖、而度々相戰之後爲潤喉、尋水之處、葛西六郎武藏國住人取副小筒與盞勸之、臨其期、以前之意忽變用之、人性於時不定、比與事也、但自今以後猶不可好大飮云云、

〔花營三代記〕應永廿八年六月廿五日、御所樣〇足利義持以每阿彌、御方御所樣〇足利義量大御酒甚以不可然、御方伺公之面々、於向後御方御酒被聞食、幷私ニ酒ヲ自御所樣無御免テ不可用之由、以起請文可申上之由、被仰出也、　廿九日、可止大酒飮之由起請、熊野牛王裏ニ以連判畠山中務少輔持淸於宿所、三十六人書畢、注文有別紙、在國其外少々人數ヲ加ヘズ、

〔承應遺事〕御酒をこのませ給ひ、〈○後光明〉時々御量を過させ給ふを、諸臣ひそかにおそれけれども、諫奉る人もなかりけり、或とき御宴の興も盛にて、天機うるはしきに、德大寺公信御前に出て、度々御酒過させ給ふは、玉體の御ため、其おそれすくなからず、聖人の敎、程朱の敎にもそむかせ給ひなんと、諫奉られければ、天機忽かはらせ給ひ、御劒をとらせられ、逆鱗甚しかりしに、從容として又申上られけるは、古昔より聖君の御手づから臣をきらせ給ふをきかざれども、公信が諫をきこしめしいれさせ給はゞ、身命はおしむにたらずとて、立もさらずさぶらはれける、陪侍の人人しりぞかしめらる、上も御劒をもたせ給ひながら、入御なりにけり、〈○中略〉あくるあしたはやく出御ましまし、近習の人に、さてもよべの御ふるまひ、いたく悔させ給ひ、御寢もならせ給はず、此後公信が參らんもおぼつかなくおぼしめすと仰ありしに、公信は天機を伺ひ奉らんとて、とくより參內しさぶらふと申上られければ、よろこばせ給ひ、座を賜ひてめされにけり、公信はよべ天機に忤ひ奉られしをおそれつゝしみ、御前に出られける、龍顏殊にうるはしく、さてもよべの忠諫叡感淺からずおぼしめせり、此後は御酒をいましめて、たゝせ給ふべし、よべの御ありさま、かへすがへす御恥かしくおぼしめすなり、今よりいよ〳〵忠諫をいれ、不德をたゞし、嘉德をたすくべしとて、よべとらせ給ふ御劒を、御手づから賜はりけり、

〔先哲叢談〈後編六〉〕南宮大湫、名岳、字喬卿號大湫、又號煙波釣叟、通稱彌六、信濃人、大湫善飮盡斗、至歲五十剋留罷酒、安清河訪之、儲待以豐饌、大湫與之獻酬、未嘗飮酒滴、清河酣暢之餘、與坐客語曰、南宮眞君子、能容包衆、特於杜康不相善、而與之絕、是爲可憾、清河之意、在諷刺罷酒、其言甚傲焉、大湫遜言正色曰、寒家素乏酒錢、罷飮後、幸不損廚釀之費多矣、清河大慙、爲之自失、

〔文恭院殿御實紀附錄〈五〉〕御壯年〈○德川家齊〉のころより酒を御嗜ありて、常々めし上られ、花紅葉の折にふれては、御過酒もおはしましゝ、左樣の時も常に替らせらるゝ、御容子は、曾てあらせられざ

りしかど、御齡たけさせ玉ひては、殊更御身の爲宜しかるまじと、一橋邸よりひそかに御諫言ありしとなむ、夫より後は三獻の外は召上られざりき、一とせ御放鷹として、近郊に渡らせ玉ひしに、その日風雪にて寒氣凜烈なりしかば、御供の人々堪難きさまを、あはれませ玉ひ、あまぬく御酒賜はりし事あり、其時傍に候せし某、今日などはちと御過し遊ばさるとても、寒氣御凌の爲なれば苦しかるまじと申上しに、そこを呑ぬが男なりと御戲言あり、三獻の外召上られざりしとなむ、これらは假初の御事なれど、人々嗜物抑遏するは、いかにも難きことなるに、かゝる御振舞は、すべて凡慮の計りしりがたき御事なり、

〔雨窻閑話〕奥州泉領孝子并名君行狀の事

一奥州泉の領主本多彈正少弼忠籌侯、領分の内に甚孝心の百姓あり、年頃四十餘、父はもはや八十にちかし、其孝志是までつひに父の氣にさかひし事なく、一圖に孝道をつくすことゝ、いふべくもあらず、○中略老人若き時よりして冷酒をこのみ、毎日農作に出づる時、先冷酒を茶碗に三つづつ飲み出づる事、一日もかく事なし、○中略ある日老父いつもの農業より歸りて、泣然として落涙する事あり、孝子其樣子ことなるを尋ねけるに、老父の曰く、されぱの事よ、今日農作に往きたる所、勿體なき噺を聞きて、有難さに涙こぼるゝなり、殿樣には平日御汁をも御あがり遊ばされず、○中略御近習の衆、御養生になるまじき由申し上げられしに、か樣にして、下々の者をこやしてやりたしとの御意有りし旨をきゝ、誠に身にこたへ、骨に通りて有りがたく、覺えず淚を流して、其方に早くいひきかせ、我らも是迄の酒をやめ申さんとて、急ぎて歸りしなり、あゝ勿體なし〳〵とて、夫より一向に禁酒せりとぞ、

〔鶉衣下〕斷酒辨

もとより李杜が酒腸もなければ、上戸の目には下戸なりといへども、下戸なる人には上戸とも

いはれて、酒に朦朧の座をわかてば、おのづからのむ人のかたにかずまへられて、南郭が竽をふきけるほども、思へば四十の年にもちかし、されば衆人みな酒臭しと、世に鼻覆ひたる心はしらず、まして五十にして非を知りしとか、かしこきためしにはたぐひも似ず、近き比いたましう酒のあたりけるまゝに、藁にすむ虫と思ひたつ事ありて、試に一月の飲をたてば、身はなら柴の木下戸となりて、花のあした月の夕べ、かくてもあられけるものをと、はじめて夢のさめし心ぞする、けふより春の蝶の酔心をわすれ、秋のもみぢも茶の下にたきて、長く下戸の樂に老を待べし、さもあれ此誓ひ、みたらし川に御祓もせねば、たとへば仙の一座なりともまねがば、柳の青眼に交り、吸物さかなは人よりもあらして、おなじ酔郷にあそぶこくは、いさ松の尾の山がらすも、月にはもとのうかれ仲まと思ふべし、

花あらば花の留守せん下戸ひとり、

酒神

〔神道名目類聚抄四神祇〕酒造祖神　酒解神大山祇神　酒解子神ハ神吾鹿葦津姫又ハ木花開耶姫〇中略

按ニ酒店ノ輩、松尾神社ヲ以酒ノ守護トス、イマダ其由ヲ知ラズ、酒解神酒解子ノ神ハ、梅宮ノ神ナリ、蓋酒家ノ輩、梅宮ト松尾トヲ思過ルカ、

〔見た京物語〕松の尾の神は、酒屋ことの外に祈る、

〇按ズルニ、造酒神ノ事ハ、倚ホ神祇部神祇總載篇ニ在リ、

雜載

〔延喜式四十造酒〕諸節會料酒

正月元日一斛八斗、七日三石四斗、十六日二斛三斗、十七日一斛四斗、五月五日一斛八斗、相撲節一斛八斗、九月九日一斛六斗、十一月新嘗會四斗、若可過此限、聽辨官處分、

供奉神事諸司給酒法

親王已下三位已上二升、四位五位一升、六位已下五合、五位已上命婦一升、六位已下女孺幷御巫五

台、
凡縣釀酒、山城國四斛一斗一升五合、大和河內攝津等國各四斛、並十一月卅日以前進訖、(給諸正巳上　下國酒巳料)

〔延喜式大膳三十三〕仁王經齋會供養料、(中略)
酒一合六勺、(好物料六勺、海菜料三勺、汁物料二勺、生菜料二勺、羹料一勺、漬菜料二勺、)

〔年中行事秘抄〕清涼殿行事
霧朝置霧酒

〔台記〕久安二年五月十七日乙酉、依仰午初詣無動寺、(中略)同刻終臨幸、(中略)次渡南山房、(余(藤原賴長)步行、在輿前、)先供御膳、又余已下賜膳、一如水飲儀、(座主房預膳)座主申云、山霧於人有毒、飲酒消之云、中堂禁酒者禁醉也、願上飲之、上則飲之、(忠隆朝臣供之)了使忠隆朝臣賜盃於余、余曰可用他盃也、(存禮)上曰莫替、予以御盃飲之一啐、

〔大鏡五太政大臣兼通〕この殿(兼通)には、後夜にめすぱうすの御さかなには、たゞ今ころしたるきじをぞまいらせをけるに、もてまいりあふべきならねば、よひよりぞまうけてをかれける、

〔梅園日記四〕卯酒
大鏡云、(本文略)ぱうすを一本には卯酒と書り、後夜は、雲圖抄裏書に、後夜自子之剋至丑二剋半とあり、されば夜中より卯の時まで飲む酒の意と聞えたり、然れども、卯酒は夜中より飲む事にあらず、朗詠集私注に、卯時飲酒謂之卯酒とある說是なり、白居易が詩に多き語なり、中州集に、宋九嘉が卯酒詩に、臘蟻初浮社甕篘宿醒正渴卯時投、醉鄉兀兀陶陶裏、底事形骸底事愁、東坡集蘇軾が午窓座睡詩に、體適劇卯酒、李厚が注に、白樂天詩、未如卯時酒、神速功力倍、これらを見てさとるべし、

〔田氏家集下〕毒醉吟呈座客
飮酒卯前及百鍾、黃昏主客醉相從、〇下略

〔延喜式四十造酒〕供奉料中宮亦同
日酒一斗五升、〇中略甕酒二升五合、〇中略
　右日料司家所進、但甕料內膳司每月受、〇中略
諸節日酒四斗、〇中略甕酒五升、五月七月九月十一月各一斗〇中略
東宮
日酒六升、諸節別二斗、已上付主膳監、汁糟五合、甕酒四合、酢四合、
　右甕料酒汁糟並行彼宮進物所、〇下略

〔菅家文草一詩〕九日侍宴同賦吹花酒應製
恩容九日醉顏酣、酒湛兼清菊採甘、把盞無嫌斟分十、吹花乍到唱遲三、脣頭泛色金猶點、口上餘香麝
半台、暮景雙行多得力、松喬更向小臣慙、

〔小右記〕寬弘二年五月三日庚戌、馬場所官人等獻藤蕨糟酒等、左荒手結、
長和三年五月五日庚寅、馬場所進藤蕨酒等、
治安三年五月五日丁卯、馬場進藤蕨酒二瓶等酒、

〔播磨風土記賀古郡〕昔大帶日子命〇中略行誂印南別孃之時、〇中略勅云、此處浪響鳥聲甚譁、遷於高宮、故
曰高宮村、是時造酒殿之處、卽號酒屋村、

〔播磨風土記揖保郡〕廣山里〇中略舊名握村品太天皇〇應神之世、出雲御蔭大神坐於枚方里神尾山、每遮行
人半死、〇中略於是遣額田部連久等等令禱、于時作屋形於屋形田、作酒屋於佐々山而祭之、〇中略
酒井野、右所以稱酒井者、品太天皇之世、造宮於大宅里、闢井此野、造立酒殿、故號酒井野、

〔播磨風土記印南郡〕含藝里本名瓶落土中上所以號瓶落者、難波高津御宮○仁德御世、私部局取等遠祖他田熊千、瓶酒著於馬尻、求行家地、其瓶落於此村、故曰瓶落、又有酒山、大帶日子天皇○景行御世、酒泉涌出、故曰酒山、百姓飲者、卽醉相鬪相亂、故令埋塞、後庚午年有人堀出、于今猶有酒氣、

〔十訓抄七〕昔元正天皇御時、美濃國に貧く賤き男有けるが、老たる父を持たり、此男山の草木を取て、其直を得て父を養ひけり、此父朝夕あながちに酒を愛しほしがる、依之男なりひさごと云物を腰に付て、酒を沽家に行て、常に是を乞て父を養ふ、或時山に入て薪をとらんとするに、苔深き石にすべりて、うつふしにまろびたりけるに、酒の香しければ、思はずにあやしとて、其あたりをみるに、石中より水流出事有、其色酒に似たり、汲てなむるにめでたき酒也、うれしく覺えて、其後日々に是を汲てあくまで父を養ふ、時に帝此事をきこしめして、靈龜三年九月に其所へ行幸有て御覽じけり、

〔續日本紀七元正〕養老元年九月丙辰、幸當耆郡○美濃多度山美泉、賜從駕五位已上物各有差、

〔續日本後紀十三仁明〕承和十年三月丙辰、出雲權守正四位下文室朝臣秋津卒、○中略七月、○承和二年任右衞門督、監察非違、最是其人也、亦論武藝足稱驍將、但在飲酒席、似非大夫、每至酒三四杯、必有醉泣之癖、故也、

〔徒然草上〕下部に酒のまする事は心すべき事也、宇治に住侍けるおのこ、京に具覺房とてなまめきたる遁世の僧を、こじうとなりければ、つねに申むつびけり、ある時迎に馬をつかはしたりければ、はるかなる程なり、口つきのおのこに、先一度せさせよとて、酒をいだしたれば、さしうけさしうけよゝとのみぬ、太刀打はきてかひ〱しげなれば、頼もしく覺えて召ぐして行程に、木幡の邊にて、奈良法師の兵士あまたぐしてあひたるに、此男たちむかひて日暮にたり、此山中にあやしきぞ、とまり候へといひて、太刀をひきぬきければ、人も皆太刀ぬき矢はげなどしけるを、具

覺坊手をすりてうつし心なく、醉たる者に候、まげてゆるし給はらんといひければ、をの〳〵嘲て過ぬ、此男具覺房にあひて、御坊は口をしき事し給つる物かな、をのれゑひたる事侍らず、高名仕らんとするを、ぬける太刀むなしくなし給ひつる事といかりて、ひたぎりにきりおとしつ、さて山だちありとのゝしりければ、里人おこりて出あへば、われこそ山だちよといひて、はしりかかりつゝ、きりまはりけるを、あまたして手おふせ打ふせてしばりけり、馬は血つきて宇治大路の家にはしり入たり、淺ましくて、をのこどもあまたはしらかしたれば、具覺坊はくちなしはらにゑひふしたるを、もとめ出てかきもてきつ、からき命いきたれど、腰きり損せられてかたはに成にけり、

〔本朝食鑑 四菓〕柿

或語、予〇平野必大曰、毎好大酒者、割乾柿作兩片、用一片塞臍、令帶緊縛、而後飲酒則連日不倒、予既試之沈醉後取臍中柿而見之、酒浸熟甚臭、是柿內引酒於臍竅者也、故知柿之解酒毒而已、

〔江戶買物獨案內 下〕仙傳 一家 酒禁丸 藤田氏製

夫酒は養壽の奇品と雖ども、多く喫する時は氣を懷□し、行を敗り心を亂、甚しきは家邦を喪す、輕ければ病を致し命を限す、故に長壽は下戶に多し、愼むべし、〇中略此藥を用ゆる時は、胸中の酒癖をさる故に、上戶と雖ども酒を飲んとするの心疎くなりて、自然と下戶となる也、又大酒豪飲の人も、三兩杯の藥酒となりて、身の害をなす事なし、吐血を止め胃熱を淸し氣血を行し、胸腹の留飲をさり、齒をかたくし、目を明にし、ざくろ鼻を治し、內損を補ひ、若癲、中風、よい〳〵、水腫、黃胖、總て酒より發る病治せずといふ事なし、酒ぐせのわるき人需服すべし、

賣弘所　日本橋通三丁目東側中程　藤田屋熊治郞製

〔催馬樂〕呂　此殿ノ奥 二段、拍子各八、與此殿ノ西同音、

このとの、此との、おくの、おくの、さ。か。やの、うばたまり、あはれ、うばたまり、ばれ、二段うばたまり、われを、われをこふらし、こざかこゆなるや、こざかこゆなるや、○中略

酒飲一段、拍子十五、藤家五拍子用之、

さけをたうべて、たべゑうて、たふとこりんぞや、まうでくる、なよろぼひそ、まうでくる、たんな、たんな、たりや、らんな、たりちりら、

古事類苑

飲食部十二

酢

酢ハ、スト云フ、酸味ヲ有スルモノニシテ、主トシテ食物ヲ調理スルニ用キル、米ヲ以テ造ルヲ米酢ト云フ、其製法數種アリ、米酢ト醇酒トヲ以テ造ルヲ酒酢ト云ヒ、殘酢ニ酒ト水トヲ等分シテ加フレバ、又酢ヲ生ズル故ニ、萬年酢ノ稱アリ、又梅實ヨリ製スルモノヲ梅酢ト云ヒ、菖蒲莖ヲ古酒、酢、水ト共ニ甕中ニ入レテ製シタルモノヲ菖蒲酢ト云フ、

名稱

〔本草和名 十九米穀〕酢酒、一名醯 楊玄操音火兮反、 一名苦酒 以有苦味故名之、 一名華池左味 出丹家、 和名須。

〔干祿字書 去聲〕醋酢 上酸也、下酬酢字、今並作酢、

〔倭名類聚抄 十六鹽梅〕酢 本草云、酢酒味酸温無毒、 酢音倉故反、字亦作醋、和名須、醶音案官反、 陶隱居曰、俗呼爲苦酒、 今案、鄙語酢爲加良佐介、此類也、

〔箋注倭名類聚抄 四鹽梅〕新修本草米等部下品同、證類本草無酒字、千金翼方、本草和名、醫心方皆有酒字、與新修本草同、按說文、酢、醶也、酸、酢也、則知酢五味之一、非醬酢、故古謂醬酢爲酢酒也、後轉單呼酢酒爲酢、則證類本草無酒字、蓋唐愼微從今義所删、非古本草之舊也、下總本無二音字、按說文、酢醶也、醋客酌主人也、二字不同、而後人互通用、干祿字書、醋酢上酸也、下酬酢字、今並作酢、故此云、亦作醋也、慧琳音義廿九辟辨之、齊民要術、酢者今醋也、昌平本下總本有和名二字、須依補仁、按須之爲言、清涼瘦削也、清訓須賀、澄訓須牟、明徹訓須久、用鎬用梳訓須久、涼訓須須之、生絹訓須須之、

筋訓須知、標訓須惠、杉訓須伎之類皆是也、酢味淸酸、故名須、那波本素作索、按字異音同、然素官與廣韻合、作素似勝、○中略新修本草陶注云、以有苦味、俗呼爲苦酒、此所引即是、釋名、苦酒淳毒甚者酢苦也、

〔下學集 下 飲食〕酢 ス 音素、與醋同、酸也、又音作、獻酬之義也、

〔萬金產業袋 六 酒食〕醋之部
江戸にては酢のよきを、北風酢といふは、まつたく酢の出所の在名にもあらず、世にぬるきを南風といへば、それに對してきぶきといはんとて北風酢といふとか、

種類製法

〔本朝食鑑 二 穀〕酢 和名須、今亦同、
集解、酢諸州家々多造之、大抵可擇水之善耳、自古以和泉酢爲上、今亦多造之、貽于四方、鬻于都市、以相州中原成瀨氏所造爲第一、駿州吉原善德寺所造、同州田中市上所造次之、此三所之酢、倶本於泉州醋法、以增減之、其中原醋法、仲秋吉日用早粳米、脫殼者、蒸飯晒乾、舂篩作上白米、一斗煑飯稍硬、令如酒飯、麴六升、水一斗八升料定、先合縛于堅炭一箇、鐵釘一箇、入甕底、此造醋之厭法也、次用飯乘溫入甕、築定令固、要水之不漂、次入水、次入麴、以厚紙覆之爲內蓋、外以木蓋掩甕口、重用柿澀紙覆封於木蓋、外以左索繩縛定七回半、令甕置日影至處而不使之動搖、不使之觸非常物、不使雨露透過、七八日候天氣快晴開甕蓋、不開內紙蓋而漏氣、至夕掩外蓋、縛澀紙、至明年前又漏氣、若雨天掩蓋不開、若斯者二三十日、開封如前、至內蓋沈而酸味生、此酸之成也、雖醋成宜不滓漉、至來春二三月、候醋熟入布囊而漉汁去滓、至五六月又候滓生入瓶、緩火煮一二沸、而去滓令澄淸、移甕于屋內凉處而半埋土、至秋彼岸之際而悉熟成矣、是大抵與泉州田中善德同、就中中原得修製之妙、而有異香奇味、所不他企及、而深秘不傳人也、一法、不舂黑粳一斗、煮作强飯、如酒飯、爲宜、其飯乘溫用極好麴三斗、拌勻入于新淨桶中、以手洗淨緊壓桶中之飯麴、用淸水

一斗八升徐々入桶中、要不令飯麹以漂浮、或先使木蓋入桶中到飯麹上、而後入水、亦飯麹不動而佳、經過七日而用竹竿攪之一次、又過七日而攪之一次、如此者三四次、經二十七八日而用蓋掩桶、重以縄紙稻草類縛定其蓋上、至七十日而熟、宜用之、或至五十日而熟、亦有此據時候有遲速、但以熟醋之澄清爲度、既汲澄清了、用經年煮煎之鐵古鍋、而炭火煎一發沫、乘温入桶或甕、急掩蓋了以收藏、則不失香氣、而經年彌佳、凡置醋桶喜閑地及日影至處、而遇雨雪時、苦覆裏可避之、而不及埋土、最忌車馬碓杵一切聲響動振處及穢臭近地、爾此法雖略與前法同、而有異、可併用焉、又有六月醋者、其法夏土用中用不舂黑粳一斗、煮作硬飯、候冷合好麹六升、入水二斗五升、調入桶中、如前法、壓飯麹入水、令不浮上、經七日半開蓋、若遇雨急掩蓋、苦密封之、日中醋清澄時、建簀而汲之、最忌響動及穢臭近地、其簀外清醋盡則別用粳二升、煮作粥、乘温合簀中之舊滓、餘如前法、熟後取清醋、此稱二番醋也、又有菖蒲醋者、五月五日用煮菰粽、截去首尾之菰葉、乘温兩箇生菖蒲莖一握長一尺、好古酒一升、好醋一升、清水一升、俱入甕中、以蓋掩甕口、而緊封之、置于閑暖地、最忌動響不淨、經一月許、候醋熟而用之、若有敗酒生酸味者、則時投醋中亦好、久而如煎茶色、則醋味甚嚴、經年彌好、但此醋浸昆布甕縵纏、則成厚大、故世人忌之亦有、又有萬年醋者、用好酒一升、好醋一升、清水一升、拌合調勻以入甕、掩蓋密封、置閑暖地、經三四十日而醋熟、若取用之、取一盞則別用好酒一盞入甕中、常如斯、則雖取醋亦原醋不盡、故稱萬年、或曰、前之菖蒲醋、亦取用醋而復用酒、又前醋之分限、則原醋不盡、永成用而可也、又萬年法、用好醋七合、諸白酒三合、拌合調勻、炭火煎至七合、乘温入瓶、掩口密封、置閑暖地、經十五六日而熟、此亦取醋入酒而令不盡、若斯之類不可勝許、家々造醋以競奇焉、

〔本朝食鑑 二 華和異同〕醋

華有米醋、麥醋、麹醋、糠醋、精醋、餳醋、桃醋、葡萄、大棗、𧄍薁等諸雜果醋、會意者亦極酸烈、惟米醋二三年者可用、李時珍用米醋大麥糯米粟米小麥餳醋、其餘不能盡紀也、近代越僧來朝教橙醋法、亦香酸可

愛、而不足用耳、本邦惟用陳新米醋酒醋、如菖蒲醋亦不爲佳、

〔和漢三才圖會百五造釀〕酢（音醋、醋同、醯音兮、苦酒、和名須、醯醶並同、酒醋之味厚也、訓木布之、）本綱、醋有數種、惟米醋二三年者入藥、米酢法、三伏時用倉米一斗、淘淨、蒸飯、攤令禽黃、晒簸水淋淨、別以倉米二斗蒸飯和勻入甕、以水淹過、密封暖處、三七日成矣、

。米醋。（酸苦溫）比諸醋最釅、入藥多用之、厲木脾病母、多食酸、多食損筋骨、亦損胃不益男子、損顏色、（服茯苓丹參人不可食醋）醋殺一切魚肉菜毒、產婦房中常以火炭沃醋氣爲佳、酸益血也、胞衣不下者、（腹滿則甚危）以水入醋少許、噀面神効也、造靴皮者得醋而紋皺、故知其性收而不散也、人食酸則齒軟、謂其水生木、水氣弱、木氣强、故然、

按酢諸國皆造之、泉州及攝州兵庫爲良、相州駿州亦出名醋、大抵造法米麴一斗二升水一斛和勻白米二斗、蒸飯乘熱投甕固封、（勿使婦人觸穢人近之、最忌不淨物、）每七日一次攪之、三七日而成、盛囊醡汁去滓、如不熟則以火炭投其醋甕、卽味醶、

凡患癰癧人食醋發膿、敷醋消腫、（功有內外之異）用醋洗紅染絹能脫紅、用醋洗銅器色鮮明、用醋滓琢鍋釜外面、鏽落如銀色、

梅酢。　卽梅汁也、六月製梅干時取之、用生梅黃熟者一斗漬水一日、苦汁出時取出、以鹽三升糝梅、安壓石一晝夜、梅汁出取梅日晒、又漬件梅汁、日乾再三則梅干成矣、用其梅汁盛甕收用、乃是梅醋也、經年不敗、如病人食之亦毒少、然不藥入用、

〔雍州府志六土產〕醋汁　以來造之謂米醋、伏見之所釀造、世稱伏見醋而爲名產、猶稱駿河國善德寺醋、然今京師之所製、其味酸美而不及他邦、又一方有酒酢、始米醋醇酒等分合之、盛是於壺緊掩口、夏六月土用中、與壺置庭園曝炎日、經七十日餘斟取之而用之、隨其所斟之器大小、又酒并水等分量之、則亦如舊入其壺內、歷年不腐、用之有餘、故謂萬年醋、或又菖蒲葉細剉少許加其內則發芳氣、故或謂

產地

菖蒲醋、

〔日本山海名產圖會〕〔一〕釀酢

黑米貳斗、一夜水に漬して、蒸飯を和熟の儘、甑より造り桶へ移し、麴六斗水壹石を投じ、蓋して息の洩れざるやうに、筵薦にて桶をつゝみ纒、七日を經て蓋をひらき拌かきて、又元のごとく蓋して、七日目ごとに七八度宛拌て、六七十日の成熟を候ひて後酒を絞るに同じ、〔酢は食用の貨用はすくなく、紅粉昆布染色などに用ゆること至つて夥し、〕是又水土家法の品多し、中にも和州小川、紀の國の粉川、兵庫北風、豐後船井、相州、駿州の物など名產すくなからず、

〔延喜式〕〔四十造酒〕酒酢料六百八十八石三斗七升七合〔○中略〕

造酢料六十五斛

右以庸米受民部省〔○中略〕

造雜給酒及酢法〔○中略〕

酢一石料米六斗九升、糵四斗一升、水一石二斗、〔○中略〕

右依前件、其酒起十月、酢起六月、各始釀造經旬爲醞、並限四度、

〔庭訓往來〕備後酒、和泉酢、若狹椎、宰府栗、

〔和泉名所圖會〕〔三泉南郡〕名產和泉酢〔山直鄕新在家村より出る〕

〔寬政武鑑〕岡部美濃守長備〔○和泉岸和田〕　時獻上〔三月〕和泉酢兩種

〔狂言記〕〔一〕すはじかみ

はじかみ　罷出たるは、山城の國はじかみ賣で御ざる、〔○中略〕す　罷出たるは和泉の國の酢うりで御ざる、又今日もあきないに參らふとぞんずる、やれさて一段のひよりに、であはせたる事かな、まづうりませう、すこん、〔○下略〕

〔扶桑名處名物集尾張〕半田酢屋

下男つかふ支配は仕入時くちをすくする丸勘の店　信長岡 明福

〔毛吹草三〕駿河　善德寺酢

〔紀伊續風土記物產十下〕酢

那賀郡粉河村にて製する者は、他處の製より氣味大に勝りて、諸國へも多く出す、

酢商

〔七十一番歌合〕七十一番　左　酢造

さもこそは名におふ秋の夜半ならめあまり澄たる月の影哉

左あまりといひて、すとは聞えたるを、かさねてすとよめるやいかゞ、

いつまでか待宵ごとの口つけにあすや〳〵といふをたのまむ

左歌は、酢つくる人は、あすや〳〵といひて、祝ごとにするといへるをよめるにや、ゐんにきこゆ、

〔天保武鑑〕御酢屋

かんだ三川丁　鳥居次右衞門

〔元治改正京羽津根三〕酢造所

衣棚丸太町上　壺屋八右衞門

堀川御池下　菊屋三右衞門

酢直

〔東大寺正倉院文書十九〕伊豆國天平十一年正稅帳

每年正月十四日讀金光明經四卷、又金光明最勝王經十卷、合壹拾肆卷供養料稻肆拾玖束、〇中略

酢壹升壹合伍夕貳撮價稻貳束參把、

依太政官天平十一年三月廿四日符講說最勝王經調度價稻壹仟肆佰玖拾伍束〇中略

供養料稻伍拾伍束〇中略

酢壹升貳合玖勺陸撮價稻貳束伍把玖分

〔天保十三年物價書上上〕酒酢醬油直段書上

一上酢　元直段金壹兩ニ付三樽五分替　三斗入壹樽ニ付、代銀拾七匁壹分四厘、壹升ニ付、代六拾八文、引下壹升ニ付、代六拾四文、壹合ニ付、代七文、引下壹合ニ付、代六文、

一中酢　元直段金壹兩ニ付五樽替　三斗入壹樽ニ付、代銀拾貳匁、壹升ニ付、代四拾八文、引下ゲ壹升ニ付、代四拾六文、壹合ニ付、代五文、

一下酢　元直段金壹兩ニ付七樽五分替　三斗入壹樽ニ付、代銀八匁、壹升ニ付、三拾文、引下ゲ壹升ニ付、代貳拾八文、壹合ニ付、代三文、

右者此度錢相場御定被仰渡御座候ニ付、右釣合を以、右之通直段引下ゲ賣買爲仕度奉存候間、此段申上候、以上、

寅八月十二日

七番組南茅場町　名主　茜七印
靈岸島濱町　同　太一郎印
南新堀町　同　平兵衛印

〔三省錄附錄四〕ある人の持てるふるき引札を見るに左之通

御げんきんめじるし　加　酒酢醬油直段附

酢醬油壹升ニ付

一尾張酢　同貳拾八文　一北風酢　同四拾八文〇中略

鍛冶橋御門前南角　小島屋嘉兵衛〇中略

この引札年號なし、〇中略慶安年中の引札なるべし、

〔延喜式三十三大膳〕仁王經齋會供養料〇中略

酢一合四勺　好物料五勺、海菜料三勺、生菜料三勺、菓餅料一勺、汁物料二勺、

〔東大寺正倉院文書四十二〕豐後國天平九年正稅帳

球珠郡

天平八年定正稅稻穀壹萬漆仟貳伯貳拾斛陸斗捌升貳合貳勺〇中略

酢漆斛伍斗

名稱

〔古事談〕三僧行 慈惠大僧正ハ近江國淺井郡人也、叡山戒壇ヲ依不合期、人夫エツカレザリケル比、淺井郡司ハ相親之上師壇ニテ修佛事之間、此僧正ヲ奉請、僧膳キコエムトテ、前ニテ大豆ヲイリテ酢ヲ掛ケルヲ、僧正ナニシニ酢ヲバ懸哉ト被問ケレバ、郡司云、温時懸酢ツレバ、酢ムツカリトテニガミテ、ヨクハサマレ候也、不然バスベリテハサマレヌ也云々、〇下略

〔台記〕仁平二年二月廿七日癸亥、饗膳前一日弁備之〇原賴長大臣大饗 藤尊座兩座前、左大臣雖不來備饌各立朱漆三尺臺盤二脚、〇中略 臺盤外〇中略 第七、並居茶器、盛小窪 著匕、〇略 註鹽、酢、酒、醬、四種器、已上南上、

〔萬葉集〕十六有由縁井雜歌 詠酢、醬、蒜、鯛、水葱歌
醬酢爾(ヒシホスニ)、蒜都伎合而(ヒルツキカナ)、鯛願(タヒネガフ)、吾爾勿所見(ワレニナミセソ)、水葱乃煮物(ナギノアツモノ)、

鹽

鹽ハ、シホト云フ、海鹽、山鹽等ノ別アリト雖モ、海鹽ヲ以テ主トス、海鹽ノ製法ハ、古今ノ異アリ、地方ノ別アレドモ、要スルニ海水ヲ汲ミ、之ヲ海濱ノ沙上ニ灌ギ、煮テ之ヲ成スニ過ギズ、

〔本草和名〕四玉石 光明鹽 一名石鹽、一名石味、出藥訣 一名馬齒鹽、出稽疑 唐、

綠鹽 唐

〔本草和名〕五玉石 鹵醎 仁諝上音昝、陶景注云、是煎鹽釜下凝滓也、 一名靑牛落、出藥訣 和名阿和之保、

大鹽 一名印鹽 蘇敬注云、人常食者是也、 一名靑鹽 色蒼々也、出七卷食經、 和名之保、

戎鹽 一名胡鹽、白鹽、食鹽、黑鹽、柔鹽、赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽、陶景注云、虜中有九種鹽是也、 一名倒行神骨、戎鹽也、 一名西戎淳味、戎鹽也、 一名聖無知、赤鹽、 一名黑帝味、黑鹽、 一名靑帝味、靑鹽、 一名太陰玄精、鹽精也、已上六名出丹口訣、 戎鹽者月精出范注方、 白鹽 一名方石鹽、出崔禹錫食經、 唐

〔本草和名 十九 米穀〕鹽　山鹽 出西羌　樹鹽 出胡中、出陶景注　熬鹽、鹵鹽 已上出崔禹　○中略 和名、之保、

〔倭名類聚抄 十六 鹽梅〕白鹽　陶隱居本草注云、白鹽 余廉反、和名阿和之保 人常所食也、

黑鹽　崔禹錫食經云、石鹽一名白鹽、又有黑鹽 今按、俗呼黑鹽爲堅鹽、日本紀私記云、堅鹽木多師、是也、

〔伊呂波字類抄 志 飲食〕塩 シホ 亦作鹽、　山鹽 出西羌　樹鹽 出胡中、出陶景注　熬鹽　鹵鹽 已上出崔禹

〔徒然草 上〕くすしあつしげ、故法皇〇花園の御前にさぶらひて、供御のまいりけるに、今まいり侍る供御の色々を、文字も功能も尋下されて、そらに申侍らば、本草に御覽じあはせられ侍れかし、ひとつも申あやまり侍らじと申ける時しも、六條故内府參り給ひて、有房ついでに物ならひ侍らんとて、先しほといふ文字は、いづれの偏にか侍らんととはれたりけるに、土偏に候と申たりければ、才のほどすでにあらはれにたり、今はさばかりにて候へ、ゆかしき所なしと申されけるに、とよみになりてまかりでにけり、

〔武備志 二百三十一 日本考〕譯語

飮食　鹽 失シ河ヲ、 收シ河ヲ、

〔玉篇 十五 鹽〕鹽 戈占切、宿沙煑海爲鹽、　盬 同上　塩 俗同上　鹽 公戶切、鹽也、又蒼猝也、姑也、不堅固也、

〔日本釋名 下 飮食〕鹽 シホ　海水にて製する物なれば、潮の訓をかり用ゆ、

〔倭訓栞 前編十一 志〕しほ　鹽をいふは、白穗の義なるべし、

〔日本書紀 二十五 孝德〕大化五年三月戊辰、蘇我臣日向 日向字身刺 譖倉山田大臣於皇太子、〇中略、〇天智、庚午、山田大臣之妻子及隨身者自經死者衆、〇中略 是夕木臣麻呂、蘇我臣日向、穗積臣嚙以軍圍寺、喚物部二田造鹽使斬大臣之頭、於是二田鹽仍拔大刀刺擧其宍、叱咤啼叫而始斬之、〇中略 皇太子妃蘇我造媛聞父大臣爲鹽所斬、傷心痛惋、惡聞鹽名、所以近侍於造媛者、忌稱鹽名、改曰堅鹽 堅鹽此云岐拕志、

〔日本書紀 十九 欽明〕二年三月、納五妃、〇中略 蘇我大臣稻目宿禰女曰堅鹽媛、 堅鹽此云岐拕志、

種類 海鹽 山鹽

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一しほ　おいたみ　しろ物とも

一やきしほ　やきおいた

〔物類品隲　三〕食鹽　和名シホ、鹽ノ品類多シ、海鹽井鹽、鹻鹽、池鹽、崖鹽、石鹽、木鹽等、食用ニ充ベキヨシ、皆食鹽ナリ、印鹽ハ獸等ノ形ヲ作リタルヲ云、本邦花鹽ノ類ノゴトシ、飴鹽ハ飴ヲ拌マゼタルモノナリ、本邦所々ヨリ出ルモノハ、皆末鹽ナリ、ハナ鹽ヤキ鹽ノ外ハ製作モナシ、鹽井等モアレドモ、日本ハ四方海ニ近キ國ユヱ、製スルモノ希ナリ、紅毛人持來ルモノハ種類多シ、紅毛語鹽ヲソウト、云、ラテン語ニテサルト云、

崖鹽　一名生鹽、東壁崖鹽ヲ食鹽トシ、又光明鹽ノ一種トス、今按ズルニ、其說相戾レルニ似テ、却テ說得タリ、崖鹽ハ食鹽ナリ、其中明瑩ナルハ光明鹽ナリ、蠻產紅毛人持來ル、云山崖ノ間ニ生ズト、其形白礬ノゴトク黯色ナリ、下野鹽谷郡鹽產形枯礬ノゴトシ、

自然白鹽　和名ヲランダジホ、呉錄曰、婆斯出自然白鹽、如細石子、綱目光明鹽集解中ニ見エタリ、今按ズルニ、是亦食鹽ナリ、故ニ此ニ出ス、近世紅毛人持來ルニ因テ、ヲランダジホト云、形方稜纍纍トシテ相重、屋形ノゴトシ、味鹹甘能胸膈ヲ開ク、蠻產上品、讃岐山田郡潟本產蠻產ト異ナルコトナシ、方言ジヂンジホ、又テントウジホト云、亭戶(シホマキ)鹵地ニ海水ヲソヽギ、日ニ晒スコト數次、霜ヲ生ズルヲ待テ刮取、海水ヲ以テ淋滲シタルヲ、名テタレシホト云、是ヲ池中ニ貯置バ、其底自然ニ凝結シタルモノナリ、讃岐小島豆土莊產上ノモノニ同ジ、

戎鹽　蠻國ニ產ス、故ニ胡鹽羌鹽等ノ名アリ、凡ソ中華ニ產セズシテ、蠻國ヨリ來ル鹽ハ、皆戎鹽ナリ、然ドモ古方戎鹽ト稱シテ藥用トスルハ、青赤ノ二種ノミ、

青鹽　形色頗ル南蓬砂ノゴトク青黑色ナリ、

赤鹽、一名紅鹽、一名桃花鹽、形礬石ノゴトシニシテ微紅色ナリ、以上二種紅毛人持來ル、
光明鹽、和名ハルシャシホ、本唐本草ニ出タリ、是即食鹽中ノ一種、顆塊明徹ナルモノ而已、猶礬石中之明礬、東璧山產水產ノ二種ヲ分別ス、其說精ニ似テ却テ煩雜ナリ、蠻產上品、大塊ニシテ形方解石ノゴトク、色白シテ光徹ナルコト、水精ノゴトシ、壬午客品中長崎紅毛通事吉雄幸左衞門具之、

〔延喜式三十二 大膳〕釋奠祭料
石鹽十顆、〇中略 鹽一升五合、

〔倭訓栞前編十一〕しほ〇中略 奧州伊北郡月輪庄に、大鹽といふ里ありて、そこに鹽井あり、此井を汲て鹽を燒り、業とする民家多し、海へは四方ともに四日路なりといへり、西行法師の歌、
あまもなく浦ならずして陸奧の山かつのくむ大鹽の里、古今集に、しほの山さしでの磯とよめるも甲斐の國也、甲斐には海なし、されど其山に溝ありて、鹽出といへり、伊勢飯高郡丹生に、近年川に潮汐ありてしほ水となれり、其山をしほ田山、其谷をしほた谷といふも、よしありしなるべし、凡そ海へ至て近き所五里餘なり、弘法大師の歌とか、
細くびの南の浦にさすしほは丹生の內外のみそぎなりけり、茅原村近し、そこに細くびといふ所ありとぞ、大和吉野郡大名持神社妹山にあり川原屋村に屬す、社前に潮生淵あり、歲ごとに六月晦日潮水湧出すといふ、又下野國鹽谷郡鹽湯の產、遠州掛川の近邊にも出といふ、河內國錦部郡橫山鹽穴寺の鹽石皆石鹽也、はなしほと稱するは印鹽也、近來佐渡より戎鹽を出す、青色也、鹽燒は男の業、鹽汲は女の業たる、西土の風も同じ、〇下略

〔甲斐國志百二十三 附錄〕鹽〇中略 奈良田村鹽井、本村ハ白峯ノ麓最幽僻ナル孤村ニテ、租稅免許ノ地ナリ、其西ハ大山重絕人蹤タレドモ、信州伊奈郡ノ地ヘ續タレバ、古ハ共ニ大草鄉ト稱シタリキ、

伊奈郡記ニ鹿鹽ト云、古來ノ名所ニテ、山中ヨリ出水ヲ鹽川ト名ケ、山中ニ海潮アリ、里人汲テ食鹽トストアリ、水脈此ニ相通ズルナルベシ、鹽井方五尺、里人汲其水煮レバ卽鹽トナル、色皎白ナリ、本草綱目云、鹽井者、今歸州及四川諸郡皆有、汲其水以煎作鹽、如煮海法、蜀都賦曰、濱以鹽池、又云、家有鹽泉之井ト、此類ナルベシ、自是南早川ニ沿タル諸村、湯島ニ温泉アリ、大原野ニ鹽島云處アリ、草鹽村、鹽上村、又鹽澤ナド云地名モアリ、鹽氣多キ處ナランカ、東河內領田原村文左衞門云者ノ宅地ニ、鹽井ト稱スル者アリ、鹹味差薄シ、凡鹽ニ五種アリ、海鹽、井鹽、池鹽、蜒鹽、鹻鹽、是ナリ、〇中略舊以物爲名處、古人必有所見而呼之コトナリト云、試之ニ本州鹽山ニ鹻鹽ヲ生ズルコトハ、州人モ能言之、又傍ラニ鹽川ト云モアリ、市川平鹽丘ニモ生之トナリ、府中北ニ鹽部云アリ、今城郭ニ接スル地ニシテ、舊構ハ詳ナラネドモ、堺町裏外溝ノ水鹹ケレバ、聊其コトヲ徵スベシ、

〔鷹山公偉蹟錄四〕小野川鹽燒ノ事

小野川村ニテ鹽燒出シタル根元ハ、代官今成平兵衞ガ見立、申出タルヨリ御世話アリ、仙臺ヨリ其製ニ工ナル者ヲ召寄セ、傳授セシメラレシカバ、一村遂ニ其利ヲ得タリ、公〇上杉治憲其場ヘ入セラレ、上覽マシ〳〵勵マシ玉フ、蓋シ海ナキ國ヨリ山鹽ノイヅルハ、非常ノ御備ヘニモナルベキヲ以テナリ、軍備篇

〔一話一言十一〕一奧州會津領の內に大鹽村といふ所あり、山間の川傍に爺が井、姥が井といふ二ツの井あり、其井水を汐にそゝぎ、燒て鹽となす、其鹽色潔白にして輕く味よし、二井爺が井はやや淡く、姥が井は濃なり、長左衞門といふ百姓其井の主たり、其家の祖のために、僧空海呪書てあたふといふ、今に空海の像と並爺姥の二像あり、これ王右軍帖といへる蜀の鹽井也、大鹽村を上れば、ひばら澤といふ所に出といふ、

〔地方凡例錄二〕鹽濱之事〇中略

一奥州會津郡極山中ニ鹽生村と云有、此村ニハ鹽出ル井戸村中ニ何ケ所も極り、往古ゟ有之、此井之水を汲上干立鹽ニ燒、村中遣ひ鹽、幷近村々江も賣出ス、味ひ海之鹽に不替、右村者今會津侯御預所ニ付、公儀江鹽運上差出ス、村中水も井も有之、水ニも差支なし、右之類餘國山中ニも稀ニ者有之、中華ニも鹽井有ル由、如何いたし海遠所之極山中ニ鹽有之哉いぶかし、

〇按ズルニ、鹽稅ノ事ハ政治部下編雜稅篇ニ載ス、

〔東遊雜記 一〕若松ヨリ二本松ハ寅ニ當リテ、十三里、西ノ方越後の國界へ二十一里、北ノ方羽州米澤へ十里餘、此道筋大鹽といふ所に、鹽の泉と云井あり、此水をとりて鹽にたくと、案內者の物語也、

〔西遊雜記 四〕阿久根〇薩摩より十町南に赤瀨村といふあり、此所には畑の中より鹽を吹出す事にて、鹽屋數軒あり、其鹽を製するを見しに、砂を畑の中へ一面に振敷し置有、地中より鹽を吹上て、其沙に付事にて、夫を海鹽を取るやうにたれて、其後鹽竈にて焚ば、海鹽に同じ鹽となる也、色あひ白く、味あしからず、中華には所々に山鹽をとる所多じといへども、日本にては稀の地といふべし、

〔伊呂波字類抄 志飮食〕塩シホ亦作鹽、本朝事始云、昔者筑前國遠賀郡有熊鰐、斯人始燒、

〔倭訓栞 前編十一〕しほ〇中略 神代纂疏には、鹽土老翁始て造れるといひ、西土には宿沙氏より始るといへり、出雲國古老の傳には、大己貴神より始るといふ、神詠に、

しほ汲んあふごのうらのたわむまで月をぞ荷ふ素鵝の里人、あふごのうらは枴の末をいふ、此神詠より五十田狹小汀を、あふごの浦と稱すといへり、

〔事物紀原 九酒醴飮食〕煮鹽

世本曰、宿沙氏煮海水爲鹽、宋衷曰、宿沙衞齊靈公臣、齊保海、故衞爲魚鹽之利、或曰、宿沙氏炎帝時諸侯、唐韻曰、古者宿沙初作煮海爲鹽、

〔本朝食鑑 一水〕食鹽

集解、本邦海國之民燒鹽者多、以充賦稅、又求貨利、構小茅廬于海濱砂上、廬中設竈、此稱鹽屋、廬邊聚砂作堆作畦、海人肩雙桶立水涯、待潮來、潮來時傾桶互汲潮頭、俗呼此桶稱田籠、或作田子、以其桶中之潮灑于沙畦、日々若斯、至好時積砂作山樣、號曰、此謂志保之利(シホシリ)、上頭乾則穿之、而上于其下濕處、復如此數回、候砂之上下內外盡乾、而充砂淘簀、安置桶口、別汲潮水而注于簀中砂上、砂鹽逐潮水而透簀漏下桶中、鹽潮漏盡而滿盤、煮鹽屋之竈、以松葉及蘆葦雜木等之薪、薪火盡而白鹽滿盤、盤狀如釜、此俗稱鹽燒釜、而江東海濱燒鹽者皆如此法也、又一法以海中砂築於海涯、作鹽場如洲通渠、以界人人之場、其鹽場之渠自有鹽、而不用汲潮也、構小廬于渠上、渠中通潮、故廬中坐汲渠水和砂入大釜、廬中有二竈、一設大釜而煮砂及潮水、一築方竈而上窄有口、下廣至地、高六七尺、前開方窗、長二尺許、廣尺許、而投薪燒之、傍開小窗者二三處、令漏氣也、竈之上口置木板、板上攤小石、不拘方圓大小、用炭爐上白灰、和潮水而煉之、綴粘小石以作盤形、而後汲大釜中之潮湯注于石盤、石盤得鹽水而固定、則除木板去、初廬上垂細繩二三條、而以鉤懸木板、除木板去時、鉤紼亦除去、石盤下燒薪火、若多造鹽、則燒之至月餘耳、盤自燒作鹽、復和盤下之苦鹵汁、而再燒作白鹽、不然鹽味苦不佳、色亦不明、其盤上白鹽成一二寸堆時、以木栵攪而收之、此海西諸州海濱燒鹽者如此法也、○中略官貢私賦不劣魚利、而貨殖之多祿者也、自古歌人以海邊鹽竈及煙、而爲閑澹之佳趣、以廬稱鹽屋亦佳而已、凡鹽者收肉食之氣、凉溫熱之性、使味不變也、調米豆麴作未醬、作醬油、和梅以佐庖厨之味、收魚鳥瓜蔬以經年不敗、雖荒饑辟穀沈痾之人、亦嘗之養筋力、然則人間一日不可遺失者也矣、一種有燒鹽者、用白鹽再入瓦器掩口、炭火燒過、則色白如雪、形輕味淡性亦柔、惟不足助醬豉之味也、一種有花鹽者、用白鹽極細研入盤、亦研于水中百回、而後水飛于日景、久而小花泛于水上、次第花大爲狀、此鹽一升、水一升而好、是號花鹽、而凝白透明、其味亦淡美、倶可供上饌也、

苦鹽訓仁加志保

集解、此初造鹽時盤下瀝黑水也、本邦但爲收豆腐之用、其餘未用之、

〔齊民要術八〕常滿鹽花鹽

造常滿鹽法、以不津甕受十石者一口、置庭中石上、以白鹽滿之、以甘水沃之、令上恆有游水、須用時、挹取煎即成鹽、還以甘水添之、取一升添一升、日曝之、熱盛還即成鹽、永不窮盡、風塵陰雨則蓋、天晴爭還仰、若黃鹽鹹水者、鹽汁則苦、是以必須白鹽甘水、

造花鹽印鹽法、五月中旱時、取水二斗、以鹽一斗投水中、令消盡、又以鹽投之、水鹹極則鹽不復消融、易器淘冶沙汰之、澄去垢土、瀉清汁於淨器中、鹽甚白、不廢常用、又一石還得八斗汁、亦無多損、好日無風塵時、日中曝令成鹽、浮即便是花鹽、厚薄光澤似鍾乳、久不接取、即成印鹽、大如豆粒、四方、千百相似、而成印輒沈、漉取之花印二鹽、白如珂雪、其味又美、

〔天工開物上〕鹽產

凡鹽產最不一、海池井土崖砂石略分六種、而東夷樹葉、西戎光明不與焉、赤縣之內、海鹵居十之八、而其二爲井池土鹻、或假人力、或由天造、總之一經舟車窮窘、則造物應付出焉、

海水鹽

凡海水自具鹹質、海濱地高者、名潮墩、下者名草蕩、地皆產鹽同一、海鹵傳神、而取法則異、一法、高堰地潮波不沒者、地可種鹽、種戶各有區晝經界、不相侵越、度詰朝無雨、則今日廣佈稻麥藁灰及蘆茅灰寸許于地上、壓使平均、明晨露氣衝騰、則其下鹽茅勃發、日中晴霽、灰鹽一併掃起淋煎、一法、潮波淺被、地不用灰壓、候潮一過、明日天晴、半日晒出鹽霜、疾趨掃起煎煉、一法、逼海潮深地、先堀深坑、橫架竹木、上鋪葦席、又鋪沙于葦席之上、俟潮滅頂衝過、鹵氣由沙滲下坑中、撤去沙葦、以燈燭之、鹵氣衝燈即滅、取鹵水煎煉、總之功在晴霽、若淫雨連旬、則謂之鹽荒、又淮場地面有日晒自然生霜如馬牙者、謂之大晒鹽、不由煎煉掃起即食、海水順風飄來斷草、勾取煎煉名蓬鹽、凡淋煎法、起坑二个、一淺一深、淺者尺許、以竹木架蘆席于上、將掃來鹽料不論有灰無灰、淋法皆同、鋪于席上、四圍隆起、作一隄壋形、中以海水灌淋、滲下淺坑中、深者深七八尺、受淺坑所淋之汁、然後入鍋煎煉、凡煎鹽鍋古謂之牢盆、亦

有兩種制度、其盆周濶數丈、徑亦丈許、用鐵者以鍛打成葉片、鐵釘栓合、其底平如盂、其四周高尺二寸、其合縫處一經鹵汁結塞、永無隙漏、其下列竈、燃薪多者十二三眼、少者七八眼、共煎此盤、南海有編竹爲者、將竹編成、濶丈深尺、糊以蜃灰、附于釜背、火燃釜底滾沸、延及成鹽、亦名鹽盆、然不若鐵葉鑲成之便也、凡煎鹵未即凝結、將皂角椎碎、和粟米糠二味、鹵沸之時、投入其中攪和、鹽即頃刻結成、蓋皂角結鹽、猶石膏之結腐也、凡鹽淮揚場者、質重而黑、其他質輕而白、以量較之、淮場者一升重十兩、則廣浙長蘆者只重六七兩、凡蓬草鹽不可常期、或數年一至、或一月數至、凡鹽見水即化、見風即鹵、見火愈堅、凡收藏不必用倉廩、鹽性畏風不畏濕、地下疊藁三寸、任從卑濕無傷、周遭以土磚泥隙、上蓋茅草尺許、百年如故也、

池鹽

凡池鹽、宇內有二、一出寧夏、供食邊鎭、一出山西解池、供晉豫諸郡縣、解池界安邑猗氏臨晉之間、其池外有城堞、周遭禁禦、池水深聚處、其色綠沈、土人種鹽者、池傍耕地爲畦隴、引清水入所耕畦中、忌濁水參入、即淤澱鹽脈、凡引水種鹽、春間即爲之、久則水成赤色、待夏秋之交、南風大起、則一宵結成、名曰顆鹽、即古志所謂大鹽也、以海水煎者細碎、而此成粒顆、故得大名、其鹽凝結之後掃起、即成食味、種鹽人積掃一石、交官得鏝數十文而已、

〔播州名所巡覽圖會　五赤穗郡〕赤穗鹽　同製　鹽濱の地面廣さ一町より七八反に至る、是を一軒前といふ、一畝の間に鹽水をたゝる、穴一ツヅヽ有て、一軒前にすべて百穴也、其穴の上ニ砂を入る所を築く、大きさ半間四方許、上下筵を敷て是に潮を沃ぎ入れば、おのづから沙を越して垂壺に溜る也、潮を取には、大昔は藻鹽たく、藻しほかき集むなど歌にもよみて、藻をかきあつめて、それに入たる潮を燒たるなり、中世にてはこれをやめて、砂の上へ潮をまきて日に干たり、夫も又變りて今の法甚便也、かの鹽濱の四方に渠を穿て、夫へ海より潮を引入て、常に湛あるに、又其廣

き間には幾筋も地面の中溝を掘りて、四方の潮を通し引き、地面の底よりをのづから潮水入上りたるを、日に晒してかきあつめ、かの垂壺の上へ鹽砂をうつし、其上へ潮水を汲みて沃ぎかけて、かの沙の鹽をあらび落すの心也、かく垂たる砂を、又晩方に成りて取出し、地面へ撒き、杷を以てかきならし、柄を以ておし付け、一夜を經れば同じく鹵氣、此砂に吸上げたるを、晝過るまでよく日にさらせば、鹵氣いよ〱上に浮也、これをあつめてたるゝ事、前にいふがごとし、毎日かくのごとし、垂るゝ所の一穴の潮、毎日一斗五升にて、百穴十五石也、一釜に煮る所、一石二斗にして、一晝夜の間に、百穴の潮を十五六釜に煮盡せり、但し夏七月の間は潮多くして、二日一夜に煮る也、鹽は水一升を煮て五合を得る也、一釜に得る所六斗、晝夜に十石許なるべし、釜は小石を石灰にて堅めたるもの也、其大きさ一間に二間計の角にて深さ三寸許なり、竈は其廣さ一はいに築あげ、焚口挾く明たり、先此釜を制るには、釜の大さの板をへついの上に置き、其上に河石二寸許なる薄きを並べ、土を粘し擣爛したる藁と、松葉の灰とを和して塗堅め、又其釜の底へかけて、鐵の釣手を六所かけ置き、其釣手ともに灰にて堅むる也、かくて上より火を焚き乾かし、よき程に候ひて下の柱を拔取、又下よりも焚き乾かす、是すべて火の加減大事也とす、釜用ゆる日數凡そ廿日許にして、崩して又新に作る、焚事晝夜絶ず、鹽を煮て釜底に殘りたるを、にがりといふ、冷して煮る中へ加ふれば鹽甚鹹し、是を差鹽といふ、魚肉の鹽によし、又溫かなるを加ふれば味和かなり、西濱是を制す、古濱といひて上品なり、味噌醬油によし、東濱は俵に五斗を納るは、是を江戸俵といふ、西濱は一斗二三升にて小俵也、

〔古事記 下 仁德〕時號其船謂枯野、故以是船旦夕酌淡道島之寒泉、獻大御水也、茲船破壞以燒鹽、取其遺木作琴、其音響七里、

〔常陸風土記 行方郡〕郡西津濟、所謂行方之海、生海松及燒。鹽。之。藻。、

〔古今和歌集十八雜〕田村の御時に、事にあたりて、津の國の須磨といふ所にこもり侍りけるに、宮のうちに侍りける人に遣はしける、　在原行平朝臣

わくらはに問ふ人あらばすまの浦に藻鹽垂つゝわぶと答へよ

〔拾遺和歌集十七雜秋〕天暦御屏風に　よみ人しらず

もしほやく煙になるゝすまの蜑は秋たつ霧もわかずや有らん

〔拾遺抄註〕

たごの浦にかすみのふかくみゆる哉もしほの煙たちやそふらん

モシホトハ藻ニテ鹽ヲバ燒ナリ、故ニモシホトハ云ナリト書タルモノハベレド、イカヾトオボユ、モシホタルトハ、ウシホヲ藻ニシメテ、コレヲタレテヤクナリ、鹽木トテ木ニテヤクナリ、ソレヲモシホヤクトハ申ナリ、

〔屠龍工隨筆〕もしほといふは、上古鹽をたるゝに、今のごとく砂にたるゝ事を知らずして、海の藻を集て、夫に鹽をたれてやきたるといへど、何とやらんおぼつかなし、よしそれはともあれ、もしほたる、もしほやく、もしほの烟などゝいへるも、もしほくむといはざるは、おもふに海の水をくんで、鹽にやかんとするより、以後　詞なるべし、

〔謠曲〕忠度

ワキあまならば浦にぞ住べきに、山ある方に通はんをば、山人とこそいふべけれ、シテそも海士人の汲鹽をば、やがて其まゝ置候べきか、ワキ實に〳〵これはことはりなり、もしほたくなるゆふけむり、シテたえまを遲しと鹽木とる、ワキ道こそかはれ里ばなれの、シテ人音まれにすまの浦、ワキちかき後の山里に、シテ柴といふ物の候へば、地柴といふ物の候へば、鹽木のためにかよひくる、略○下

〔日本山海名物圖會三〕鹽濱

海邊の鹵地をけづり、能ならして、平かならしめ、海よりうしほをくみてこれへまきかけ、よく日にかはかし、さらへにてかきならし、よくされたる時、桶へいれて水にたれ、其水を釜にうつして松柴にてたく也、海より潮をくむ、皆女の所作なり、あるひは所によりて樋をかけて、潮を鹽濱へ取もあり、諸國海邊より多く鹽出るといへ共、播州赤穗の鹽を名物とす、

〔地方凡例錄二〕鹽濱之事

鹽濱者、海有國には何國にも雖有、又鹽に不成汐も有て、鹽濱なき海邊も多し、新濱願出れば、田畑新開同前、大繩反別分間にて相改、鍬下年季致吟味、濱相應地代金も納させ、年季明撿地致ス、仕方は田畑撿地ニ替る事なく、持主限反別を改メ、餘歩も田畑同然ニ差加へ、上中下三段ニ位分致ス、位ノ見分ケ樣は、濱之樣子浪當之模樣宜、浪荒もなく平かにして、鹽之干加減迄宜キを上々とし、其次を中、又潮際度々普請ニも入り、地面高低有場所を下とす、潮を引入り大溝を堀、夫ゟ濱中に小溝を立、濱之内ニ凡壹反歩ニ井戸六七宛堀ル、是は汐を干上ゲて鹽を垂る場所なり、深くは不堀、此溝幷井戸數者、反別之外ニ除ク、尤海之模樣ニより、溝もなく海ゟ直ニ汐を汲、一面ニ掛る濱も有り、國々所々ニ而少々宛之違有、燒方鹽釜之仕形も所々の仕來りニ而少々宛違有り、

〔伊勢物語上〕むかし男有けり、〇中略ふじの山をみれば、さ月の晦日に、雪いとしろうふれり、〇歌略その山はこゝにたとへば、ひえの山を、はたち計かさねあげたらん程して、なりはしほじりのやうになん有ける、

〔鹽尻一〕伊勢物語に、富士の形をしほじりのごとしといへり、歌人其汐じりを秘とす、予海濱に遊びて、鹽竈の煙を見しに、海民鹽を燒くに沙をあつめて堆をなし畦を作す、潮水來りて砂畦をひたす、所によりて潮を汲て砂畦をひたす日々にかくして後沙をつみ、山樣をつくり日に曝す、これを鹽尻

鹽釜

といふ、實に富士の形に似たり、海邊の俗語にて秘とする事、あながちあらざれども、歌客京に居り、遠海の事にうとく、時さりてしる人なく、偶につたへしもの秘して是を傳へしにこそ、

〔倭訓栞前編十二〕しほじり　伊勢物語に、不二の山の事を、なりはしほじりのやうにてと書り、海人の潮たる丶砂をたれはて丶後、うちこぼしたるを鹽尻といふ、今もいふ詞、鹵坵也といへり、一説に融の大臣、ちかの鹽がまを、六條河原にうつし、難波の鹽をくませて、鹽を燒たりしより、京家の人のめづらしがりて、其鹽尻のかたを燒物にして、火桶に用ゐたるをも、同じく鹽尻といふを、こ丶に指てたとへばといへりとぞ、

〔伊勢物語下〕むかし左のおほいまうち君、○源融いまそかりけり、かも川の邊に、六條わたりに家をいと面白く作りて住給ひけり、神無月のつごもりがたに、菊の花うつろひさかり成に、紅葉のちくさに見ゆるおり、みこたちおはしまさせて、夜一よ酒のみしあそびて、夜明もて行ほどに、此殿のおもしろきを、ほむる歌よむ、そこに立けるかたゐおきな、板敷のしたにはいありきて、人にみなよませはて丶讀る、

鹽がまにいつかきにけん朝なぎにつりする舟は爰によらなん、と讀けるは、みちの國にいきたりけるに、あやしく面白き所々おほかりけり、わがみかど六十よこくの中に、鹽がまといふ所に、にたる所なかりけり、さればなんかの翁さらに爰をめで丶、鹽がまにつきにけんと讀りける、

〔今昔物語二十七〕川原院融左大臣靈宇陁院見給語第二

今昔、川原ノ院ハ、融ノ左大臣ノ造テ住給ケル家ナリ、陸奥ノ國ノ鹽竈ノ形ヲ造テ、潮ノ水ヲ汲入テ池ニ湛ヘタリケリ、○中略其ノ子孫ニテ有ケル人ノ、宇陁ノ院ニ奉タリケル也、

〔今昔物語二十四〕於河原院歌讀共來讀和歌語第四十六

今昔、河原院ニ宇多院住マセ給ケルニ、失サセ給ヒケレバ、住ム人モ无クテ、院ノ内荒タリケルヲ、

紀貫之土佐國ヨリ上テ行テ見ケルニ、哀也ケレバ讀ケル、
　キミマサデ煙タエニシ鹽ガマノウラサビシクモミエワタルカナ、ト此院ハ陸奥國ノ鹽竈ノ樣ヲ造テ、潮ノ水ヲ湛ヘ汲ミ入レタリケレバ、此ク讀ナルベシ、

〔顯注密勘十六〕君まさで烟たえにし鹽がまの浦さびしくも見え渡る哉
これは河原左大臣融○源の六條河原にいみじき家作て、池をほり水をたゝへて、うしほ毎月に三十石まで入て、海底の魚貝等をすましめたり陸奥國のしほがまの浦をうつして、あまの鹽屋に烟をたゝせて、もてあそばれけるに後、おとゝうせられて後鹽がまの烟たえたるをみて、貫之のぬしよめる歌也、

〔東遊記二〕鹽竈
奥州仙臺の東北四五里に鹽竈といふ町あり、鹽竈明神を祭る地故其所の名とす、甚繁花の地にて、家數も千軒に餘り、○中略神代の釜とて玉垣ゆひ廻して、其中に釜四ツを並べたり、是を見るに誠に希代の神物也、釜の内皆各潮水を貯ふ、其潮の色赤きあり青きあり紫あり、四ツの釜皆潮水の色を異にす、鹽水ゆゑに此釜の鐵氣出て、水の色を變ずるにや、毎年七月十日早曉、社人齋戒沐浴して此潮を汲替る事也、此釜は神物ゆゑに、何事にもせよ、此國に變異ある時は、此釜の中の水色、たちまちに變じて奇色をあらはす、往古より每々しるしありといふ、釜の大さわたり四尺餘、深さ纔に貳三寸、或は四五寸に不過、皆少しヅヽの大小淺深ありて、四ツともに同じからず、皆甚淺くして足無く鍔無く、其形たとへば家々常に用ゆる所の丸盆のごとし、全體鐵にて作りたるものにて、其厚さ三寸計もあり、不相應に厚きもの也、實に神代の舊物にして、五百年千年の物にはあらず、傳へ云、鹽竈明神上古の世、此地に降臨まし〳〵て初て、此釜を鑄給ひ、海潮を煮て鹽を取ることを人民に敎給ふ、今に至るまで、天下鹽を食ふ事を得て、明神の德を崇る、今に其時の釜

製鹽戸

の殘れる也と、誠にさも有ぬべく見ゆるものなり、されど釜甚厚くして、中々物を煮るの用に立べくもあらず、上古の世富るゆゑに薪澤山に、人民閑暇なれば、是程の物も用に立けることにや、いぶかし、又釜殿の三四軒程東の町家の裏に、牛石とて牛の臥たるごとき石あり、是は明神の鹽やき給ひける時、其鹽を背負たりし牛なりしが、後に石に化したるなりと云傳ふ、

〔常陸國風土記信太郡〕乘濱里東有浮島村、長二千步廣四百步四面絶海、山野交錯、戸一十五烟、里七八町餘、所居火鹽爲業、

〔常陸國風土記頭注〕昌秀〇小宮山云、浮島村今在信太之湖中、人戸繁殖、然無有火鹽者、湖亦淡水而無鹽、

〔續日本紀七元正〕靈龜二年八月癸亥、備中國淺口郡犬養部雁手、昔配飛鳥寺燒鹽戸、誤入賤例、至是遂許免之、

〔日本靈異記下〕漂流大海敬稱釋迦佛名得全命緣第廿五
白壁天皇〇光仁世、寶龜六年乙卯夏六月六日、天卒吹強風降暴雨、潮張大水、流出雜木、萬侶朝臣遣于賦使、取於流木、長男小男二人取木編桴、乘於同桴、逆而往、水甚荒急、絶繩解栰、〇中略其小男者遥之五日、其日夕時、淡路國南西田町野浦燒鹽之人住處僅依泊也、

〔日本後紀八桓武〕延暦十八年十一月甲寅、備前國言、兒島郡百姓等、燒鹽爲業、因備調庸、

〔人倫訓蒙圖彙三〕鹽燒　汐汲　汐水は女の業としてこれ汲也、同じ海邊の者なれば、魚とる海人になぞらへ、汐汲海人ともいへり、汐は海にて汲、薪は山にもとめてこれを燒ゆへ、薪とる老夫を鹽木の翁ともいへり、誠に鹽やくありさま、みるにくるしき業なり、人家はなれたる海邊にて燒ぬれば、朝夕に立のぼるけふりの風にしたがひて、さま〳〵の風情をなすは、又くらべみんものなきゆへ、しほ屋の煙とてこれをあひし、歌人もこれをめで、和歌には詠ずるぞかし、

〔本朝食鑑　水一〕食鹽

集解、○中略今播州海濱多燒鹽氣柔味美、能和食物、爲海西第一、海西諸州最用之、其餘四州中州海濱雖燒之、而不及播產、北海亦處々燒鹽不爲佳、惟若州前越稍好、江東諸海濱燒之、駿之田籠、奧之松島、自古爲燒鹽之浦、而呼名者久、歌人亦詠賞之、然不爲全佳、近代武之業得多燒鹽、海遠鹽柔、能雖調物難久保、總上州之海濱燒鹽、潮盛氣猛、鹽亦厚峻收物久保、於是調日用之食者、可用播州業得之產、調經年淹藏之物者、可用總海之產也、江都者、天下之會、播州及海西之鹽無不至、

〔泉州志　四泉南郡〕花鹽　出津田村

津田村有正菴者、近來燒花形鹽、所賞于世、津田花鹽是也、

〔堺鑑　下〕湊壺鹽

今ノ壺鹽屋先祖ハ昔年ハ藤太郞トテ、猿丸大夫ノ末孫ト云リ、花洛上鴨畠枝村ノ人也シニ、天文年中ニ、當津湊村ニ來住居シテヨリ以來、紀州雜賀鹽ヲ求、土壺ニ入テ燒反、諸國ヘ商賣シテ壺鹽屋藤太郞ト號シ、世ニ廣用故ニ、今ニ至迄其子孫相續ス、承應三年甲午ニ、女院御所ヨリ天下一ノ美號不苦トアリ、時ノ奉行石河氏是ヲ承リ頂戴ス、又延寶七年ノ比ニハ、鷹司殿ヨリ折紙狀アリ、呼名伊織ト號ス、

〔毛吹草　三〕和泉　湊壺鹽　　播磨　阿古鹽

〔張州府志　八愛智〕土產

海鹽（出星崎村、民以充稅）

〔張州府志　二十八知多〕土產

生路鹽（出生路村、延喜式曰、生道鹽一斛六斗、然則其產久矣、今東浦諸村皆燒鹽爲業、）

〔延喜式　三十三大膳〕東寺中台五佛左方五菩薩、右方五忿怒料、生。道。鹽。日別五合七勺、海藻六兩、

〔新編武藏風土記稿 七十三 久良岐郡〕產物

鹽　當所ノ鹽ハ鐵釜ヲ以テ製スルユヘ、其色殊ニ白カラズ、行德鹽ヨリ亦劣レリ、按ニ當所ノ鹽濱ハ古ヨリ始リシニヤ、稱名寺所藏永和二年六月二十三日ノ文書ニ、稱名寺領內外敷地鹽垂場等事、早任二觀應三年三月三日御寄進狀之旨一、可レ令レ領掌一ト載セ、及ビ同寺所藏康安二年五月二十四日ノ文書ニモ、鹽場ノ事出タリ、

〔江戶名所圖會 五〕鹽濱　同所(○河崎)南の方の海濱なり、寬文九年己酉、叶榮雲及び泉市右衞門といへる者開初たりと云、依て今も大師河原、川中島、稻荷新田等の村々、鹽を製するを以て產業とするもの少からず、此地風光甚佳景なり、

〔江戶名所圖會 二十〕鹽濱　同所(○行德)海濱十八箇村に涉れりと云、風光幽趣あり、土人云、此鹽濱の權輿は最久しく其始をしらずといへり、然に天正十八年、關東御入國の後、南總東金へ御遊獵の頃、此鹽濱を見そなはせられ、船橋御殿へ鹽燒の賤の男を召し、製作の事を具に聞し召れ、御感悅のあまり、御金若干を賜り、猶末永く鹽竈の煙絕ず營て、天が下の寶とすべき旨、鈞命ありしより以來、寬永の頃迄は、大樹東金御遊獵の砌は、御金抔賜り、其後風浪の災ありし頃も、修理を加へ給はるといへり、(事跡合考に云、此地に鹽を燒事は、凡一千有餘年にあまれりと、)

〔武江產物志〕行德鹽(川崎行德等の鹽田に、朴消又凝水石あり、)

〔日本書紀 十六 武烈〕十一年(○仁賢)十一月戊子、大伴大連率レ兵、自將圍二大臣(○平群眞鳥)宅一、縱レ火燔レ之、所レ撝雲靡、眞鳥大臣恨二事不一レ濟、知二身難一レ免、計窮望絕、廣指レ鹽詛、遂被二殺戮一、及其子弟、詛時、唯忘二角鹿海鹽一、不下以爲上レ詛、由レ是角鹿之鹽爲二天皇所食一、餘海之鹽爲二天皇所一レ忌、

〔播州名所巡覽圖繪 二〕須磨鹽屋(今は燒事なし、されども古歌悉鹽燒をよめり、東はあしのやの灘の鹽やきとも詠り、又明石より西高砂邊りなどは、五十年前迄もありしとぞ、それさへ絕て次第に西の方へ移れり、此理いかん、)

萬葉
すま人の海べ常さらず燒鹽のからき戀をも我はするかも

〔近世畸人傳 四〕僧似雲

僧似雲、始の名は如雲、安藝の國廣島の人なり、○中略 須磨の浦に有ける時、久しく絕たる鹽竈を興して、しほやきそむるとて、是延享四年卯正月十五日と、その自記に見ゆ、

絕てみぬもしほの煙立かへり昔にかすむしほがまのうら

しほたれし昔の人の心までけふ汲てしるすまの浦なみ

我再興せし鹽がまも、又けぶりの絕侍りければとて、

身にぞしむ又こりずまにやく汐の煙も絕し跡のうらかせ

〔先哲叢談 續編十一〕赤松滄洲、名鴻、○中略 播磨人、仕于赤穗侯、滄洲起儒員、歷諸官、超遷竟至家老、執藩政、赤穗自受茅土、所未曾有之擧也、蓋赤穗先封、爲嚴然一大藩鎭、慶長中始受封於美作全國十八萬六十石、世之所謂鬼武州長可男忠政、是爲侯家官閥之始祖、襲封四世、至曾孫長成一作時之時、有狂疾、國除爲郡、別封長成男長紀於赤穗二萬石之地、使之奉其祭祀、自此而降、雖有繼守、比諸長時、小大不均、貧富亦異、及滄洲當路於此、修典刑、調賦役、預設方略、救濟士民、百廢盡興、封境富饒、亦得不匱、上下悉依賴焉者、蓋以煮鹽法爲利、至今云、

〔赤穗鹽業誌 下地誌〕元和六年庚申　鹽屋村舊記

一濱畝數三十五町四反一畝十二步

內字名、向濱、中筋、今新田、道場南、北濱イラヽ、南イラヽ、オチヤ、

一同三反七畝十步

內字名クハンメン、八ツ釜屋、

〔寬政武鑑〕森右兵衞佐忠贇○播磨赤穗　時獻上 三月 燒鹽

〔筑紫紀行三〕十三日〇享和元年四月、中略くだ松の驛〇周防にいたる、島田より此迄二里一里餘りの入海の邊なり、この入口より二町許り此方に、とゆひといふ鹽濱あり、是迄の鹽濱は、船にてよそにのみ見つゝ通ければ、珍しくて、よく見聞するに先渚の方に鹽燒共の家三四十見え、大道より濱手へ向けて土手を築て、數百反計の地を平に槪して、それに砂をふり散し、さらへにてならして、其上に汐を汲かけて日に干す、是等皆女の業なり、かくて其砂をかき寄せて、大なるへつひの樣なる所に入て、其上に又汐を汲かけて、灰汁をたるゝ樣にして、其垂たるを鹽釜に汲入てたくなりと、

〔紀伊續風土記物産十下〕鹽

延喜式に、紀伊國鹽所々に散見す、詳に提綱に載す古牟婁郡相賀莊中にて、多く鹽を燒たりと見えて、正應六年正月の文書に、津本のかま引本のうはちの竈と見え、貞和四年の文書に、木本の西竈とみえ、天正二十年の文書に、引本矢口七つの鹽竈と見えたり、又同郡曾根莊梶賀浦にても、鹽を燒しとて、村の南に鹽竈といふ字殘れり、海部郡加太浦西莊村邊にも、鹽濱等の字殘れり、又名草郡神宮下鄕中島村に、慶長以前までは鹽濱多しといふ、今は同郡五箇莊三葛村の鹽、國中第一の佳品とす、村の西雜賀川の東岸、周十三町の鹽田あり、其開發の始詳ならず、田所氏に藏むる文明七年三葛鹽年貢沙汰狀あり、其製鹽田中に細沙を置き、其上に海潮を灑ぎ、其砂數日を經て乾き白色となる、快晴の時此砂を削り集め、山樣になして日に曬す、內外乾盡き砂を淘笥に盛り、下に桶を置き、又海水を汲て其淘笥に注げば、海鹵桶中に漏下る、此を煮て白鹽となす、是海鹽にして上品なり、海部郡雜賀莊和歌浦の製も同品にして、少し劣れり、又名草郡神宮下鄕船尾村の新田河內濱の鹽は、延寶元年より始めて製し出す、これは鹽土を以て採る鹽にして、海邊の沙地に堤を築き、其內の地を平にならし置けば、自然と鹽ふくなり、每朝深霜の降るが如し、是を砂と共に集めて、竹簀の上に置き、海水を以て流し、煎じて鹽とす、三葛村船尾村の二條を併せ見るべし是鹹鹽にして色黑みあり

て粗く、味烈く下品なり、又牟婁郡田邊莊新莊村の鹽も蟲鹽なり、又先年和歌浦にて、五色鹽を製す、今は止む、

〔儀式 四〕踐祚大嘗祭儀下

太政官符諸國司

紀伊國〇中略

螺貝燒鹽五壺　右六種國所造備

〔延喜式 三十三 大膳〕年料

索餅料、〇中略 紀伊鹽二斛七斗

〔諸事留 六〕水野越前守殿江伺之上申渡

下り鹽問屋北新堀町家持
松之助
外三人

同仲買問屋小網町三丁目三治郎店
吉右衛門店預り人 紀州住宅ニ付
茂助
外拾壹人

此者共儀、松平阿波守領分國產齋田鹽之儀、近年荒濱等致出來、荷物出方減候ニ付、國內爲引立、是迄問屋付之鹽舟者、諸事仕來之通買積取引無差支爲致、於領主今般荒濱ニ相成候場所起返、幷新規之分共鹽濱追々取立、右場所ゟ焚出候鹽者、領主手船を以、御當地江積廻、阿波守下屋敷內江揚ゲ置、問屋仲買素人民家方江も望之者江者、屋敷ゟ直捌致度旨申立有之ニ付取調候處、齋田鹽五

ヶ年之入津高平均壹ヶ年分百萬八千三百六拾三俵ニ有之、然ル處荒地起返し、新規取立候濱ゟ出候鹽之分致手捌候趣ニ者候得共、取計方ニ寄、內實是迄鹽問屋共引受來候荷物、往々致減少候筋ニ成行候而者、迷惑之段申立、尤問屋仲買共取扱候鹽之儀者、御當地幷關東筋在々江も賣捌來、兼々鹽荷物買積いたし候、諸國之廻船江新造又者作事等之節、用立金幷荷爲替前金等貸渡置、入津高相增候樣手配致置候ニ付、不絕入津有之候得共、屋敷直賣出來候ハヽ、廻船之船頭ども、手捌之齋田鹽而已積下り候樣相成候而者、問屋共船手前金渡し方見留難相付、不融通ニ相成、追々買積荷物減少いたし差支相成候間、齋田鹽諸國廻船幷領分廻船共、濱元ゟ買積致し、全御當地入津高壹ヶ年百萬俵と相定、右員數丈國產之分ニ候共、是迄問屋共引受來候通、仕切金壹兩ニ付口錢銀三匁ツヽ申請、其餘之分者、此度領主ニ而元入金致、新規濱取立候義ニ付趣意を立、此者共儀賣捌方取扱爲相任候ハヽ、無口錢ニ順じ候樣、格別ニ引下ゲ、都而領主辨利ニ相成候樣可取計旨申立、尤右口錢引下ゲ方之義者、問屋仲買取扱方之手數にも寄候ニ付、其段者屋敷之存寄通可致段申立候ニ付、追々相糺候處、此度多分之入用相掛候濱方取立之義ニ付、乍無口錢問屋共江相任候義ハ、迷惑之筋ニ而差支候旨、阿波守家來ゟ申立候趣も有之、乍然一體之引受方近年減少致居候趣者、無相違相聞候間、已來齋田鹽問屋共江引受高、壹ヶ年凡百貳拾萬俵と相定、御當地問屋共江無相違積下り候樣、濱元鹽商人幷買積船々江鹽積高不減樣取締爲致、其餘全く新規濱々荷物手捌可致、乍然鹽出來榮之義者、年々旱魃水損之摸樣にも寄候義ニ付、精々手繰爲致候得共、年ニ寄少々者相減候義も可有之哉、成丈右定之俵數、問屋方江入津致候樣取計可申、國元役人共江も相達、右俵數不減樣取締方爲致、且濱方ゟ江戶積船江賣渡候分江者、問屋仲買當之送狀相渡、御當地問屋共江爲相送、其段割印帳を以、御役所江相屆候樣可致旨申立候ニ付、右齋田鹽江戶問屋仲買江可積送員數之外、阿波守下屋敷江揚ゲ置、手捌之義、爲試五ヶ年季之積取計、併萬一差支、又者延

商賣等之取引ニ紛敷筋等相聞候ハヽ、縦令年季中ニ而も差上候積、兼而可相心得旨、同家來江申渡候間、其旨可相心得、尤已來俵數不減樣、濱元ゟ割印附送り狀可持來間、不紛樣取集置、濱元ゟ割印元帳相廻候節、右送狀差出突合改候樣可致、

右之通被仰渡奉畏候、爲後日仍如件、

天保十一子年七月廿日

北新堀町家持
松之助煩ニ付代
治兵衛
五人組
太兵衛
外拾五ヶ所

松平阿波守家來
集堂小平太

前書之通、問屋仲買問屋共江申渡置候間、齋田鹽江戸問屋仲買江可積送員數之外、下屋敷江揚ケ置、手捌之義、爲試五ヶ年季之積取計、萬一差支又者廷商賣等之取引ニ紛敷筋も於有之者、譬年季中ニ而も差止候積、兼而相心得、先般申立候通、問屋共江可積送俵數不減樣取締致、荷物送狀之義者突合爲致候間、割印帳國元ゟ年々爲相廻、當御役所江差出候樣相心得、右之趣主人江可申聞、右之通、被仰渡奉畏候、爲後日仍如件、

松平阿波守家來
集堂小平太

前書之通、被仰渡候段奉畏候、爲後日仍如件、

諸色掛
堺町名主
五郎兵衛

鹽岸島濱町名主　太一郎
深川熊井町同　理左衛門

貢進

〔愛媛面影 二野間郡〕波止濱

此所鹽田多し、天和の頃經營をはじめたりと云、樋口川の堤長六百三十九歩、杣田川六百十一歩、南高部村の境を經て河水を導き海に入、鹽田の害を避く、汐留の勸請とて龍神祠あり、毎年三月八九日の間祭禮賑はし、民家漸く繁榮して、今に二百餘年、鹵鹽の利甚多しと云、

〔筑前續風土記 二十七土産〕鹽　長政公○黒田入國の後、姪濱其外所々海濱にて鹽を多く燒せらる、凡鹽は民食軍用に切なる事、五穀につげば成べし、姪濱鹽尤美也、○中略近國海に遠き所、此國より鹽を遣はす、至らざる所なし、甘木に毎月六度市ありて、海味を商のふ、近國より來り買、

〔荒木古老傳 下〕慶長之頃、乙女村○豐前國宇佐郡濱開發の次第、鹽濱畝數合壹町五反七畝七歩、鹽四拾壹石六斗八升、右ハ慶長八年之開、遠山勘左衛門殿御定分、鹽濱畝數合三反、分鹽四石五斗、慶長十年之開、同畝數合貳反九畝、分鹽四石三斗五升、慶長十一年之開、同畝數合三反、分鹽四石五斗、慶長十五年之開、右之高五拾五石三升、畝數貳反壹畝廿六歩、分鹽三石貳斗八升貳合、松田若狹殿見付ニて、御定斗之上、口鹽共に開、物成、慶長十六年之開濱三拾九牧川成あり、是は救雲橋より東南の濱なるべし、

〔令義解 三賦役〕凡調、○中略正丁一人、○中略若輸雜物者、○中略鹽三斗、○中略其調副物、○註略正丁一人、○中略鹽一升、

〔延喜式 二十四主計〕凡諸國輸調、○中略一丁、○中略鹽三斗、○中略

凡諸國輸庸壹岐對馬等島並不輸一丁、○中略鹽一斗五升、○中略

凡中男一人輸作物、○中略破鹽七升五合、○中略

伊勢國○註略　調、兩面十疋、○中略　自餘輸絹鹽、
庸、韓櫃卅三合、（塗漆著鏁八合、白木十五合、）自餘輸米鹽、○中略
讚岐國○中略　調、兩面五疋、○中略　自餘輸絹鹽、（阿野郡輸熬鹽、）○下略

〔延喜式 三十四木工〕諸國所進雜物
出雲國　鹽廿斛（六十四斛內、配修理職之遺、）

〔東大寺正倉院文書 十五〕志摩國司解　申神龜六年輸庸事
管郡貳、課丁壹阡陸拾貳、（正丁九百卅二、次丁一百卅、）
　輸庸鹽壹伯肆拾玖斛伍斗伍升
神戶參所課丁壹伯肆拾壹（正丁一百廿五、次丁一十六、）
　輸庸鹽壹拾玖斛玖斗伍升
伊勢大神宮課丁壹伯參拾（正丁一百一十五、次丁一十五、）
　輸庸鹽壹拾捌斛參斗漆升伍合　陸拾壹籠漆升伍合
粟島神戶課丁伍（正丁）
　輸庸鹽漆斗伍升　貳籠壹斗伍升
伊雜神戶課丁陸（正丁五、次丁一、）
　輸庸鹽捌斗貳升伍合　貳籠貳斗貳升伍合
公納課丁玖伯貳拾壹（正丁八百七、次丁一百一十四、）○下缺

賜與

〔續日本紀 三十稱德〕寶龜元年三月癸未、外正八位下周防凡直葦原、獻錢百萬、鹽三千顆、授外從五位上、

〔延喜式 三十三大膳〕年料
菜料鹽、（秋亦准此、）親王五十斛、（內親王同、）太政大臣卅石、左右大臣各十石、大納言六石、中納言五石、參議三位四

鹽商

位各三石、中宮職五十石、春宮坊六石、侍從所春一石一斗四升、秋一石九斗、縫殿寮四石二斗四升八合、內匠寮一石五斗、木工寮七石、主殿寮六斗、掃部寮六石、左右近衞各八石、左右兵衞府各六石、左右衞門府各二石、隼人司一石四斗三升七合二勺、左右馬寮各春夏季二石四斗八升、(漬菜料一石、造馬藥、醬料一石、藥料四斗八升、)內敎坊二石五斗、女官厨五石、命婦已下六百籠、(三百籠、各納三斗、三百籠、各納二斗、)堅鹽一千五百顆、

右依前件每年二月八月隨符給之、其參議已上月別上旬充之、但命婦已下者內侍一人臨職班給、

親王以下月料

無品親王內親王(○中略)　鹽一斗五升(日五合○中略)

賀茂齋內親王月料(○中略)　醬鹽未醬各一斗五升(○中略)

同院雜給料、鹽月別二斗二升六合、(小月二斗一升八合四勺七撮)

妃(○中略)　鹽一斗五升(日五合○中略)

諸講書博士各日別鹽一合(○中略)

內竪二百人料、鹽三斗六升、(小月三斗四升八合)

畫所年料、鹽二斛、

釆女卅七人料、鹽二斗一升一合五勺、(小月二斗四合四勺五撮)

藏人所料(○中略)　長人日別鹽五勺、(○中略)

諸衞異能士、月別鹽一斗、(小月亦同)

〔續日本紀(十聖武)〕神龜四年二月丙寅、詔曰、時臨東作、人赴田疇、膏澤調暢、春事既起、思九農之方茂、冀五稼之有饒、順是令節、仁及黎元、宜賜京邑六位已下至庶人戶頭人鹽一顆穀二斗、

〔延喜式(四十二東市)〕鹽廛(○中略)　右五十一廛東市(○中略)

鹽廛(○中略)　右卅三廛西市

〔本朝無題詩七旅館〕於香椎宮賦所見之事　釋蓮禪

二月三旬詔景天、不圖客舍暫留連、紅霞礙日山林外、白鷺伺魚水巷邊、獻餅丁寧家僕切、（○註略）賣鹽子細土民傳、（門前有賣鹽之者、戯問直法、子細答之、○下略）

〔七十一番歌合〕卅八番　左　鹽。う。り。

あきなひの秋のあたひも高潮の今宵ぞ月の名をもうるなる

思ひ初るむねのやきての鹽けぶりなびきなびかずせめてとはゞや

〔淺井三代記四〕淺井大津の浦より鹽を買取事

かくて敵寄來らざれば、十一月中旬（永正十三年）までに、小谷城中堀塀柵不殘丈夫に拵へ、味方領分の年貢米等納取、城中へこめられ粮澤山なり、其上上坂の城より武具馬具等まで、悉く運び取ければ、一年二年籠城せしむとも、兵粮米秣等にとぼしき事あらじと悅びたまひけるが、是に難儀せしは、鹽城中に不足なり、いかゞ有べきと僉議せられて宣ひしは、宮川左治兵衛筧助左衛門尉は、兩人して今濱近邊にて賣人近付可有之間、才覺いたすべしと宣ひければ、兩人今濱の商人に賄をつかはし賴可申、畏候とて大津の浦へ行、鹽二三百俵買取候へども、著岸の便おだやかならざれば、此鹽は何方へうり申など、とがめられてはいかゞと思ひ、右の鹽を箱に入替へ、呉服櫃に事よせ、小舟五六艘に取乘、舟長に心を合せ、中濱といふ所へつけ、それより川船にのせ、馬渡川を心ざし、丁野村へ可著と相巧み、（○中略）丁野川原へ付、則助左衛門尉左治兵衛尉兩人、小谷に籠りゐる故、此旨注進したりければ、夜の間に小谷へ運び入る、

〔武將感狀記三〕北條ト今川ト相計テ遠州武州ノ鹽。商。人。ヲ留テ、甲斐信濃ニ鹽ヲ入ズ、此ヲ以テ信玄ノ兵ヲ困ントス、謙信コレヲ聞テ、領國ノ驛路ニ令シテ、シホヲ甲信ニハコバシム、我ハ兵ヲ以テ戰ヒヲ決セン、鹽ヲ以テ敵ヲ窮セシムル事ヲセジト云送ラレケレバ、信玄受ラレタリ、

鹽直

〔蒹葭堂雜錄〕五信州松本の城は、いにしへ武田信玄の居城にして、深瀨の城と號せし所なりとぞ、當時例年正月十一日、鹽市といふ大法會あり、生土宮村大明神の祠司、當日市神(或は鹽市大明神ト云)と號し、城下の市中に祉壇をかざりて、神事を執行ふ、遠近よりこれに群參して賑へるゆへ、觀物放下師など夥く有て、隣國に無雙紋日なり、然るに亦城下の富家よりして、鹽を些づゝ紙につゝみ、參詣の多勢に施す、おの〳〵是を受得て家土產とし、或は神棚に供ふ、此事往昔より有て、其初ること最久しとぞ、里人傳へて云、往昔戰國の折から、敵方よりして當國へ鹽運送の道を塞ぎ、國兵を苦めんとす、さる程に自から鹽乏しく漸に盡て、國兵しば〳〵氣力を失ひ、難儀に及べり、然るに隣國の好みを以て、越後の長尾謙信より鹽を運送す、國兵これに力を得て戰ひに敗せず、頗る勝利を得たりとぞ、その吉例によつて、後世にいたりても尙鹽市と號して、是を祝ふものなりと聞ゆ、貧(ゲセン)鹽は五味の中にして、一日も缺べからざるものなり、

〔江戶總鹿子〕五。鹽屋

小あみ町新堀　新橋北出雲町横丁

〔東大寺正倉院文書〕十七駿河國天平十年正稅帳

買鹽漆斗捌升直稻貳拾陸束(束別充鹽三升)

〔東大寺正倉院文書〕十九伊豆國天平十一年正稅帳

每年正月十四日讀金光明經四卷、又金光明最勝王經十卷、合壹拾四卷供養料稻肆拾玖束、〇中略

鹽壹升玖合貳勺價稻陸把肆分、〇中略

依太政官天平十一年三月廿四日符、講說最勝王經調度、價稻壹仟肆伯玖拾伍束、〇中略

供養料稻伍拾伍束〇中略

鹽貳升壹合陸勺價稻漆把貳分

〔續々修東大寺正倉院文書四十三帙十六〕解　申請用錢幷賣綿價事〈○中略〉
用一百卌五貫五十九文〈○中略〉
　八十文鹽五果直〈果別十六文○中略〉
右買雜物如件、以解、
　六年〈○天平寶字〉閏十二月六日　　　　　　　　下道主上馬養

〔相良文書三十六〕慶長拾一年丙午　江戸御屋形作日記〈○中略〉
　永樂貳貫九百九十三文買にて　遣方〈○略〉
一永樂四十四文〈六月五日〉　鹽貳斗九升五百代〈市助ニ渡シ○中略〉
一同卄二文〈七月一日〉　鹽貳斗の代

〔三省錄附言四〕水審の檜山氏が慶安五〈辰〉年四月十五日ゟ同卄二日まで、〈○略〉〈註〉水府の御宮別當なる東叡山中吉祥院が、江戸ゟ水戸〈江〉下りたりし時分の、賄料請取品直段書付、幷入用をしるしたるものを見せたるが、其直段の下直なる事おどろく計也、〈○中略〉
一しほ　三升　〈壹升ニ付〉代九文六分ヅヽ

〔儀式一〕平野祭儀〈四月上申十一〉
皇太子於神院東門外下馬、神祇官中臣〈若無中臣者、卜部傳授進以上令供、〉迎供神麻灌鹽水、訖入休息舍、〈○下略〉

〔延喜式大膳三十三〕仁王經齋會供養料〈○中略〉
鹽九合八勺八撮、〈好物料五勺、醬菜料二合、生菜料二勺、薄餠料三勺、海菜料二勺、汁物料二勺、漬菜料五合二勺八撮、菓餠料一勺、索餠料六勺、羹料五勺、〉

〔延喜式内膳三十九〕諸節供御料〈中宮亦同、此下皆准、〉
正月三節〈○中略〉　鹽六升　　五月五日節〈○中略〉　鹽二升
七月七日節〈○中略〉　鹽一升　　九月九日節〈○中略〉　鹽二升

供御月料〇中略
鹽一石一斗八升五合
〔延喜式一四時祭〕園并韓神三座祭園神二座、韓神一座、〇中略
鹽二顆、杯十口、〇中略解除料
四面御門祭准此十二月　五色帛各四丈、〇中略　鹽十六顆、鮭十六隻、〇下略
〔延喜式三臨時祭〕鎮新宮地祭
金銀各五兩、〇中略　海藻五籠、別受六斤、鹽五籠、別受三斗、
八十島神祭中宮准此
五色帛各一疋二丈、〇中略　鹽五籠
〔北山抄一四月〕同日〇朔日　旬事
十月給氷魚、其儀釆女二人陪膳一人取氷魚指鹽、預盛片坏供之、進來、坐貫首人西頭下座跪、給之、置大盤上、復座
目出居、令召内豎、内豎二人參上、取氷魚等、次第持到、各以匕一度掻取、指鹽沃上、
〔江家次第正月一〕内辨細記　七日
俊明卿稱、故俊家公説、欲出音之間取鹽食之、此事予問申故二條殿、〇藤原敎通　被仰云、供膳以前竊取鹽
食、甚鄙説也、不可然、若催聲乾故歟、内辨自家有不可令聲乾説云々、子細不被仰、
〔日本書紀十一仁徳〕三十八年、俗曰、昔有一人、往菟餓、宿于野中、時二鹿臥傍、將及鷄鳴、牡鹿謂牝鹿曰、吾今
夜夢之、白霜多降之覆吾身、是何祥焉、牝鹿答曰、汝之出行必爲人見射而死、卽以白鹽塗其身、如霜素
之應也、〇下略
〔日本書紀二十七天智〕九年二月、修高安城、積穀與鹽、
〔延喜式三十九内膳〕年料

木臼四口、(二口舂鹽幷楡等料、二口舂粉料、)杵八枝、(舂雜物料、)箕五枚、(二枚簸揮鹽幷楡等料、三枚簸揮粉米料、)

〔日本靈異記 中〕貸用寺息利酒不償、死作牛役之償債緣第卅二

聖武天皇世、(中略)岡田村主石人夢見、(中略)彼牛放退屈膝而伏、流淚白言、我者有櫻村物部麿也、(字號鹽舂也、是人存時不中矢猪、念我當射、舂鹽往荷見之、无猪、但矢立於地、里人見咲、號曰鹽舂、故以爲字也、)(下略)

〔類聚符宣抄 三〕太政官符東海東山北陸山陰山陽南海等道諸國司

令臥疫之日治身及禁食物等事漆條(中略)

一凡此病者、定惡飲食、必宜強喫、始從患發、灸火海松幷擣鹽、屢含口中、若口舌雖爛、可用良之、(中略)

天平九年六月廿六日

〔大和物語 下〕よしみねのむねさだの少將ものへゆく道に、五條わたりにて、雨いたうふりければ、あれたるかどに立かくれて、(中略)日もやう〳〵暮ぬれば、やをらすべりいりて、この人をおくにもいれず、女くやしと思へど、せいすべきやうもなくて、いふかひなし、(中略)此女のおや少將に饗(あるじ)すべきかたのなかりければ、ことねりわらはばかりとゞめたるに、かたしほさかなにして、さけをのませて、(下略)

〔甲斐國志 百二十三 附錄〕一鹽　本州ニハ海鹽ナク、皆駿州ヨリ取リ、又信州諏訪郡伊奈松本ヘモ送レリ、昔時ハ陟險荷駄シテ運ビ、中道姥口ニ關鹽相物諸役免許ノ御朱印ヲ賜ハリシ類ナリ、慶長中富士川通船始リテ、民至今其利ヲ蒙ルト云、

〔西遊記 續編 二〕五ケ邑

隈本(肥後)の旅人宿に逗留せし頃、(中略)此地の人に五ケ村のこと尋問ふに、(中略)彼方の人の世間へ出初て人交りをせし事は、元和寬永のころにもや、此あたりにては隈本名家なれば、此手に屬したきよし申立て、公にも其由聞屆られ、肥後の支配と仕給ふ、(中略)それより此方多年隈本より

鹽幾十俵を賜ふ、彼方よりは五人の頭分のもの、替り〲年始の禮詞をつとむる爲に、隈本に出るなり、○中略其人皆質朴にして武をはげみ、男子皆長き大小を横たふ、みづから平家高貴の人の御末なりと高ぶりて、世の人を輕んず、其地鹽なし、近ごろまでは數百年が間、彼地の人は一人も鹽氣を食ふものなかりしが、近ごろ隈本より賜る鹽をわかち食す、其外も格別家富る者は、肥後より鹽を買入て食す、故に甚だ拂底にて、中々末々までは行届かず、然れども鹽は食して藥なりといへるにや、百姓の家々に皆見鹽とて、紙に少しの鹽を包み、臺所の柱にかけ置て、家內みな毎朝此鹽をみる事なり、

醬

醬ハ、ヒシホト云フ、大豆ニ、糯米、小麥、酒、鹽等ヲ和シテ、製シタルモノナリ、

名稱

〔倭名類聚抄十六鹽梅〕醬　四聲字苑云、醬即亮反、和名比之保、別有唐醬、豆醢也、

〔箋注倭名類聚抄四鹽梅〕按比隔物之稱、醬造釀經久與鹽隔、故名比之保、唐醬見精進魚類物語、今亦有呼唐醬者、未知造法與古同否、○中略按陶注本草云、醬多以豆作、純麥者少、說文、醬醢也、段氏作醢从肉从酉、酒以和䣷也、爿聲、玉篇、醬醢也、廣韻、醬醢也、

〔下學集下飲食〕醬ヒシホ

種類　製法

〔本朝食鑑二穀〕醬油

附錄、醬、源順曰、豆醢也、和名比之保、必大按、別有唐醬者、今未詳之、今之醬者、即醬之無油者與醬油之渣、其造法略殊矣、其法夏月土用用好小麥一斗舂白、洗淨蒸飯作飯、用大豆三升五合、微炒磨爲細末、篩爲極粉、磨浮取粉者數次、浮盡而止、用豆粉抹蒸麥飯、入土窖中作麹、生黄衣取出曬乾二三日、用水八升白鹽二升半合而煎之、一二沸發沫、待冷浸前之合麹、收貯于桶中、置日影至處、要毋暴乾、一日兩度以竹竿攪之、至七十日許而成矣、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕末醬

醬(和名比之保) 豆醢也、今造法大豆一斗炒麤磨去皮、精麥一斗、一夜浸水、豆麥混合簀麴、別用鹽二升六合水一斗、一沸去滓冷定、和豆麥盛桶、毎日向陽攪至十餘日、密封二十日而成、俗謂比之保未醬、

〔延喜式 三十三大膳〕正月修眞言法料、鹽七斗二升八合、醬四斗一升七合、(並未醬漬及在裹料)滓醬四斗六升、醬滓二斗八升、(○中略)

安祥寺試年分度者證師六人菜料、醬一升、醬滓四升、滓醬四升、和布三連、鹽三升、使料滓醬二升、醬滓二升、和布二連、荒布一束、鹽一升、(○中略)

仁王經齋會供養料

醬三合、(生菜料三勺、薄餅料三勺、好物料四勺、茹菜料二勺、海菜料一勺、漬菜料一合二勺、汁物料二勺、羹料一勺、索餅料二勺、)未醬九合二勺五撮、(好物料四合、熬菜料三勺、海菜三合五勺、漬菜料三勺五撮、薄餅料二勺、汁物料四勺、○中略)

造年料醬料、酒米卅斛、申官請用、(○中略)

造雜物法(○中略)

供御醬料、大豆三石、米一斗五升、(蘗料)糯米四升三合三勺二撮、小麥酒各一斗五升、鹽一石五斗、得一石五斗、用薪三百斤、但雜給料除糯米、添醬料、醬滓一石、鹽三斗五升、得六斗五升、用薪六十斤、

〔延喜式 二十三民部〕交易雜物

近江國(中略)醬大豆卅石、油二石、櫑二合、(隔三年進醬大豆十石、○中略)　丹波國(中略隔三年進醬大豆五石○中略)　但馬國(中略)醬大豆廿六石、(隔三年進醬大豆五石、)

因幡國(中略)醬大豆廿六石、(隔三年進醬大豆五石、○下略)

〔東大寺正倉院文書 二十九〕但馬國天平九年正稅帳

醬伍升壹合陸勺(供養料)

鹽肆斗捌合壹勺(○中略)

醬豆貳拾陸斛充稻貳伯捌拾陸束一斛別十束

〔三代實錄四十九光孝〕仁和二年六月七日乙卯、勅、唐僧湛譽供料、日白米三升二合、〇中略滓醬二合、醬一合、〇下略

〔異制庭訓往來〕酒肴等餘無沙汰無極候、何樣尾籠之至可候乎、荒々所尋出者、〇中略唐。醬。泉酢桶五十、

〔精進魚類物語〕納豆太郞糸重甥の重醬太郞、同次郞、味噌近冬、〇下略

〔本朝食鑑果四〕柚

柚。醬。俗稱柚比志保、其法采黃熟柚實洗淨、割作兩片、刳去瓣膜、用外厚皮、入于合酒糟中、而烹爛如膏、合砂糖霜研合作膏、以甘酸苦相和爲度、或好甘多、好酸苦多者任意宜調和耳、必大按、柚醬柚味噌歷柚醬、俱爲進食而造之、故利膈開胃進食遂痰、或作茗酒之佐亦可矣、

〔大草殿より相傳之聞書〕一すりひしほ。。。。とは、能酒と鹽とくはへ、火のおきのはいを能吹のけて、その酒にいれ、酒のあたゝまる程に、なんどもおきをいれて、よき時分にひたす也、

〔料理物語萬聞書〕正木ひしほ。。。。　大麥白一升一夜水にかし、さは〳〵と煮ていかきにあげてむす、大豆八合むしくひはづかけえりて、水にてあらひほし、よきほどにいりて、こまかにさら〳〵と引わり、かはをさる、右二色ませやはらかにむして、あつさ五分程にむらもなくひろげ、上下にうどんの粉二合五勺ふりてねさせ、ばなよくつきたる時おこし、あら〳〵とくだき、少し日にほし、花のちらざるやうにして、かみぶくろに入置、何時にても五日まへに、こうじ四合、鹽貳合五勺、水一升入つくり候、冬は十日十五日前よし、右こうじ玄ほみづを、ぐら〳〵とわかしよくさまし、桶にても、つぼにても作り入、日あたりにをき、一日に五六度もかき候、色のつき候までそとにをく、但五升とも仕候へば、鹽三合づゝ入よく候、

〔料理山海鄕三〕利。休。醬。

大麥まづき二升挽割、水に四日程つけ、あげよくあらひ、大豆いりて皮を去、二ッ割に、升のそこに

て摺付て皮をとり、能洗ひ、むし花を付る、其後干かはかして、花を箕にてひて、又とうしにてふるひ花をさり、又一日ほし、白かうじ壹升五合、上酒一升五合、上しやうゆ一升五合、酒醬油をよく煮立、大豆と麥の糀を釜に入、一所にやはらげて、壺にてもあたらしき杉桶にても入、さめて米の糀をもみくだきませる、日にほし一日に二三度杓子にてかき交る也、冬は十日、夏は四日、春秋は七日八日目に用ひらるゝなり、

醬商

〔延喜式四十二東市〕醬廛○中略　右五十一廛東市

〔天保武鑑三〕御醬屋　れんじやく丁　伊丹屋五郎兵衛

〔江戸町中喰物重寶記〕丸山御醬所　南傳馬町壹丁目　鳥飼善兵衛

雜載

〔令義解一職員〕大膳職

大夫一人掌下○中略醬豉、未醬、肴菓、雜餠、食料上、率二膳部一以供二其事一、○中略主醬二人掌下造二雜醬豉未醬等一、

〔延喜式三十三大膳〕年料

醬一百五十石、供御料七十五石、雜給料七十五石、甕一百口、別受三石、添醬六十五石、甕五十口、未醬五十石、甕十口、醬鰒二百廿九斤三兩、中宮料、卅斤三兩、

〔東大寺正倉院文書四十二〕豐後國天平九年正稅帳

球珠郡

天平八年定正稅稻穀壹萬漆仟貳伯貳拾斛陸斗捌升貳合貳勺○中略

醬參斛壹斗伍升

〔東大寺正倉院文書十九〕伊豆國天平十一年正稅帳

每年正月十四日讀金光明經四卷又金光明最勝王經十卷、合壹拾肆卷供養料稻肆拾玖束○中略

醬肆升壹合貳勺捌撮價稻壹拾貳束參把捌分○中略

名稱

依太政官天平十一年三月廿四日符、講說最勝王經調度價稻壹仟肆伯玖拾五束、○中略
供養料稻伍拾伍束○中略
醬肆升陸合肆勺肆撮價壹拾參束玖拾參分

〔日本靈異記 上〕女人好風聲之行食仙草以現身飛天緣第十三
大和國宇太郡漆部里有風流女、是即彼部內漆部造麻呂之妾也、天年風聲爲行、自性塩醬存心、七子產生、○下略

〔毛吹草 三〕山城 丸山醬(ビシホ)

醬油

醬油ハ、シヤウユト云フ、大豆ヲ煮熟シ、大麥ヲ熬リテ、舂キテ粉末トシタルモノト、相合セテ麴ヲ作リ、熟スルニ及ビテ水ヲ合セ、鹽ヲ加ヘテ攪勻シ、每日數次槌杖ヲ以テ滾合スルコト七十餘日、而シテ糟ヲ布囊ニ盛リテ、壓搾シテ滴汁ヲ取リタルヲ一番醬油ト稱シ、其渣ヲ用キテ更ニ製シタルヲ、二番醬油ト稱ス、又味噌ヨリ製シタルヲ豆油(タマリ)ト云フ、其他大豆醬、小豆醬等アリ、

〔易林本節用集 食服之〕醬油(シヤウユ)

〔箋注倭名類聚抄 四鹽梅〕豉○中略 方穀本草纂要、品字箋有醬油、千金方有醬、清山家清供有醬汁、南方草木狀有豆醬汁、皆可以充多末利、多末利至熟時瀝下取之、醬油牢去滓、再煮收用爲異耳、訓豉爲久岐不允、

〔重修本草綱目啓蒙 十七造釀〕醬

製法種類

唐山ノ醬一ナラズ、其造法皆本邦ト異ナリ、然レドモ大豆醬ハ本邦ノヒシホナリ、コレヲシヤウユノミト云、シボリタル汁ヲ醬油ト云、本草彙言醬ノ下ニ、取二面上汁一瀘出名二醬油一ト云、傳家寶ニモ醬油ノ法アリ、大和本草ニ、豆油ヲシヤウユト訓ズルハ非ナリ、

〔瓦礫雜考下〕醬油

大和本草に俗に醬油と稱するは豆油也、順和名抄に、豆油をタマリと訓ずるは非也云云といへり、和名抄に豆油をタマリと訓せる文なし、必誤なり、また豆油も醬の一方なれば、シヤウユと訓せるも、大に誤れるには非ざれ共、本草を考ふるに、今染家に用るマメノゴをも豆油といへれば、同名にてまぎらはし、かつ醬油といふ漢名なからましかば、假にしやうゆを豆油とも書きし、既にさる漢名ありて、本草彙言また傳家寶に、その法までも出たるよし、小野氏の本草綱目啓蒙にいへり、又この外諸書に醬油の名見えたれば、豆油と書はわろし、醬油のこと、こゝには、むかし無きものなり、庭訓往來、下學集には未記さず、節用集に始てその名見えたり、古は醬を用ひしなるべし、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買(かう)て來るを、江戸にては買(かつ)て來る、〇中略醬油を下地(したぢ)、

〔本朝食鑑二穀〕醬油

集解、醬油近世家々造之、其法大抵用好大豆一斗、水浸洗淨煮熟、別用大麥舂白一斗、炒香磨麪飛羅作粉、先用其滓合熟豆拌勻、次用粉抹上面、同攤席上、罨作黃衣、如麴而曬乾、用鹽一斗水一斗五六升攪合、慢火煎數十沸、放桶候冷入前之豆麥麴而拌勻、收貯于大桶中、自次日以竿而攪之每日三五次、其竿者長短隨桶之淺深、其竹竿頭以木片著釘頭、恰如楞杖之倒也、至七十五日而中間建簀、其簀者編竹如席、捲而作圈、中空上下洞虛、爲竹夫人狀也、建簀則醬油透漏于簀內盈簀、後汲而取油、此呼稱一番醬油也、候其簀中油盡而去簀、又聚渣別用鹽一斗水一斗四五升煮熟、待冷入麴四五升而合初

時渣中拌勻、自次日復以竿攪之、經三四十日許而熟、建簀取油者如前、此稱二番醤油也、候其簀中油盡而去簀取渣、渣亦可食、或渣中漬蘿蔔茄瓜椒薑之類亦佳、凡造醤油法、家々競造誇美、惟以不取煮豆之粘汁與麴之好美而多爲勝、或有用炒豆而造者、有從初米麴相和而造者、有用渣不用油者、其不用油者、要渣之美味、不欲油之美味、故渣多油少、其法大豆炒二割一升大麥舂篩精白者一斗水漬一宿、洗淨漉去水氣、與大豆合蒸飯、陰乾作麴、麴成而後水一升三合鹽三合半、拌合煎之、一二沸待冷入煎麴攪勻收藏于桶中、日々攪之、經二十日許而成、渣油味甘美而佳、此謂甘醤油、若斯之類、不可勝計矣、但海國之民、用經年淹鰯汁、以代醤油、不足論之、最鄙陋耳、

〔本朝食鑑 二 華和異同〕醤

華有豆油、大豆醤、小豆醤、豌豆醤、麩醤、甜麪醤、小麥麪醤、大麥醤、麻滓醤、楡仁醤、蕪荑醤、鳥魚醤之類、而豆油、大麥醤有汁、其餘皆無汁、本邦惟用豆油、而其法稍殊、事詳于本條、肇有鰯魚醤、而非上饌也、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕醤油（醤俗名比之保、本邦俗加油字、其未搾者爲醤、似爲二物、）

本綱醤者將也、能制食物之毒、如將之平暴惡也、故聖人不得醤不食矣、有數品、（大麥、小麥、甜醤、麩醤、大豆醤、小豆醤、豆油、）不悉記、

豆油 造法用大豆三斗、水煮糜、以麪二十四斤拌、罨成黃、毎十斤入鹽八斤井水四十斤、攪晒成油收取之、

大麥醤 用黑豆一斗、炒熟、水浸半日同煮爛、以大麥麪二十斤、拌勻篩下麪用煮豆汁和劑、切片蒸熟罨黃晒搗、毎一斗入鹽二斤井水八斤、晒成黑、甜而汁淸、

按今本邦用大麥醤、小麥醤二種、大抵造法大豆（一斗水煮）精麥（一斗粗磨炒）以拌罨成麴略晒、別用鹽一斗水（二斗五升）煎沸、冷定盛桶、投豆麥之麴、毎日以槌杖攪之、夏七十五日、冬百日而成、搾之取油、其油色淺味不美、一沸煮之收桶、經宿則色深黑、而味亦美也、用其渣再和鹽水攪之搾油、謂之二番醤油、味最劣、

凡市鄽之醬油皆用小麥也、用大麥者味不佳、然病人吃之不妨、蓋未醬及醬油者、本朝庖厨一日不可無者也、猶華人尙麻油、

〔雍州府志 六土產〕醬油

倭俗豉汁謂醬油、其製法、煮大豆熬大麥、各有其量、兩種共合之爲麴、及其熟則盛大桶、合水加鹽、是亦有其量、而後每日兩三度、以械滾合之、械竿頭橫小片木、其滾之也、似以櫓械操舟故謂械、倭俗櫨棹謂械、又滾之謂搔、凡及七十日餘、盛其糟於布囊、置石於其上、而搾取其滴汁、以是煮諸物而食之、又有取未醬汁者、是謂多磨利、比醬油則味又甜、二物共泉州堺酒家多造之、世稱堺醬油爲名產、然如今則京師酒店多造之、又人家製之、堺醬油雖在京師、不及用之、

〔料理物語 萬聞書〕正木醬油　大麥壹斗白につきいり引わる、大豆壹斗みそのごとくにる、小麥三升も白にして引わる、右之大豆に候て麥のこにあはせ、こを上へふり、板のうへにをき、にはとこの葉をふたにしてねさせ候、よくね候はゞ、鹽八升水貳斗入つくり候、同二番ニハ鹽四升水壹斗こうじ四升入、三十日をきてあげ候也、

仙石流　大豆壹斗、大麥壹斗、水壹斗一升、鹽四升、こうじ三升、右いづれもかき合、麥のこをかきあはせ、うへにもふりねさせ、右之水にてつくり入候也、

〔萬金產業袋 六酒食〕醬油

大抵賣用しやうゆの仕こみやう、小麥壹石、よく焙てざつと引わり、白豆壹石、味噌のごとくよく煮て、右の小麥と一ッにかきませ、かうじ蓋にいれねさせ、花のあがりたる時、水貳石に鹽八斗(但四割合塩也)のいれ造りこみ、每日々々ヒにてまはし、日數六十日ゟ末は久しきをよしとす、酒は寒造とて、寒き時造りこむを專とす、醬油は夏土用の中に仕こみ、秋の末に至りて上るをよしとす、右の通にしてそのまゝしぼりあぐれば、右麥、白豆、水の升目にて、しやうゆ貳石六七斗ツヽ出る、是は

麥と豆ゟもその酒出るゆへ、水の升目に增する也、是を此まゝにてつかふ時は、生じやうゆにて、風味よくかろく、何程に暑氣の時も、少も醸出ずよろしけれ共、今當代のねだんにては、中々賣當にあはねば、中古ゟもどしといふ事を仕出す、酒屋のふんごみ粕三貫目に、水壹斗鹽三升いれ、よく煮立れば、どびろくのごとくなる、それをよくさまし置、しやうゆ壹斗の中へ、右のもどし四升か四升五合の割を以て、醪の中へいれ、袋にいれ、志め木にてしぼる、しぼりやう船のこしらへやう、大概酒に同じ、又もどしにもち米貳升をこはいゐにむして麹にねさせ、水壹斗に鹽三升入せんじ、右のもちかうじをいれ、もろみにして、右粕のもどしの積にいれてしぼる也、此ゆへに今此ごろのしやうゆ、いかにも風味よく色よくても、夏の季に入梅雨などのころほひは、しろく醸のいづる事あり、是まつたくもどしのわざなるべし、二番を取は多計也、たとへば、しやうゆ貳斗取し跡へならば、水壹斗に鹽三升いれて、右しぼりあげし粕を打こみ、匕にてよくかきませ置、三十日計して、一番の通にしあぐる、又少シよきにはかうじ三升を、右の水へいれ、かうじながらしやうゆの實にまぜてしぼる、二番の水はざわ／＼と、一せんじ煎じているゝ事よし、鹽は赤穗麥わら鹽、島鹽等をよしとす、

たまりじやうゆは、大麥一斗煎て引わり、黑大豆壹斗よく煮て、右の大麥と一ッにしてねさせ、麥一斗に、水八升、鹽貳升五合の割にて仕こみ、日數も大やう七十五日、あげやうは常しやうゆに同じ、其外溜りじやうゆの仕やう一槪ならず、家々の調方、國所の風による、少しヅヽのわかちも有、大略は右のごとし、元來が大麥にて黑豆なるゆへ、重からずもたれげなく、いかなる病人へも許す事、右の調方ゆへなるべし、

〔造酒製法〕醤油造之法

一もやし　最初は米もやしヲ用、後者友もやしヲ用る事、

但米もやしと唱候は、酒ニ用るもやしニ而、京大坂江戸等、市中ニ商賣人有ㇾ之、右ニ而買入候事、友もやしと唱候は、醬油之糀ヲ用るヲ、友もやしと云ふ、委敷は奥ニ記ス、

一糀仕法　一ト仕入申唱候は、小麥壹石大豆壹石合貳石也、〇中略

一仕込之法

仕込桶へ清水ヲ貳石汲入、鹽壹石入、五合鹽ノ積り　あめ七斗五升、是は大豆ヲ煮候煮汁也　右あめニ鹽三斗入、あめニ四合鹽ノ積り　但右あめは釜ゟ桶へ取能冷し置也、右水ニ鹽あめヲ入置、其上へ前書之糀ヲ入能交置、但右仕込之醬油、毎日兩度宛櫂を以能々交可ㇾ申事、尤絞揚之儀者、貳ヶ年三ヶ年過候而、諸味能濃色濃くなり候程味よろしく、併醬者品ニ寄、春仕込と申て、三月頃暖氣ニ相成候時節ニ仕込いたすも有ㇾ之候得共、元來鹽ニ而仕込可ㇾ致品ゆへ、五月ニ至り薄暑ニ趣仕込ニ取掛り、遲く八九月頃迄ニ絞り可ㇾ申事、尤百姓向手造之醬油を用る者は、五月頃仕込いたし、同年九月又は十月ニ至り、絞り揚候もあり、

右ニ而も隨分味ハ宜敷物ニ候得共、何分熟味行屆兼候品故、鹽辛キ醬油ニ而、元附之割より品柄不ㇾ宜候事、

右諸味二夏又は三夏過候而、能熟味いたし候、醬油絞り揚之仕法左ニ、

仕込桶壹本　此仕入五仕入ト見テ、此仕込石拾石、右仕込桶へ戻キト唱テ、米壹石、

　但右壹石之内九斗糀ニして、壹斗粥ニ燒キ、右糀と交合、一日一夜置ば、甘露之如く能キ甘酒ニ成る也、

右甘酒ニ清水凡三石、内壹石は粥ヲ燒キ候節、壹斗之米へ入粥ニ燒キ、殘貳石ヲ湯ニ燒キ、能煮候湯之中江、右之甘酒ヲ入、又熱立候迄燒キ、此薄甘酒ヲ半白桶へ取一夜置、折々櫂ヲ入能冷し候而、右之諸味之中江打込、能々櫂ニ而交合し、夫より右諸味凡五石宛、船場之小出し桶へ汲出し、此儘

絞リ揚ゲ候分は極上醬油也、

中品は右船揚之小出し桶ニ而、諸味五石之中へ二番醬油を、壹石五斗入テ絞リ揚ゲ候事、

但二番醬油之儀者奥ニ記ス、尤右中品と申分、大坂ニ而壹升ニ付凡壹匁三四分ニ賣候分、

下品は右中品ニ絞リ揚候後、釜ニ而火入之節、醬油壹石ニ、二番汁貳斗貳升ツヽ入交合せ、火入いたし候事、

但此分大坂ニ而、壹升ニ付壹匁貳分位賣候分、

二。。。番醬油仕法

壹番醬油絞リ揚ゲ之粕、船一艘分ニ清水三石と鹽三斗入、能々櫂ニ而交、一夜置、翌日絞リ揚候事、

右絞リ揚候醬油者、何れも入口ニ而能澄し候而、火を入可申事、

但火ノ入様ハ、釜ニ而能燒キ、熱エカヤリ候ヲ汲取、又桶江入置也、

〔秋苑日渉 八〕醬油

方穀本草纂要曰、醬油、益脾養胃、殺百物毒、品字箋亦有醬油、孫思邈千金方有醬清、山家清供有醬汁、南方草木狀有豆醬汁、本草綱目所謂豆油也、田家寶曰、造醬油法、用大豆若干、晩間煮起、煮熟透停一時、翻轉再煮、蓋過夜、次日將熟豆連汁取起、放盆缸內用麥麪拌勻、於不通風處用蘆蓆鋪勻、將楮樹葉蓋好、三四日後、俟上黃取出、晒略乾、入熟鹽水浸透、半月後可食、或可再熬一滾、入罈內泥好聽用、今此方人所造醬油法、大豆煮去殼、炒小麥同蒸熟、罨黃曝乾、餅熟鹽水入大桶內、日拌攪凡七十日、候熟窄去滓、再煮收用、或臨熱挹取其清者曰多末盧、按和名類聚鈔、有煎汁(本朝式曰、堅魚煎汁、俗云加豆乎以呂利、)無醬油、意當時作餅羹唯用煎汁、今雖用煎汁、待醬油而後爲味、煎汁卽堅魚汁也、(今俗云加通屋鋼陀式、)

〔經濟要錄 四〕造釀

豆ハ(中略)〇小麥麴ヲ調和シテ、醬油ヲ極上品ニ造リ出スベシ、近來醬油ハ關東ノ造家モ、皆能ク精

好ノ醬油ヲ出ス、年々江戶ニ出ル所ハ二百四五十萬樽ニ及ブコトナレドモ、絶テ餘ルコトモナキヲ見レバ、醬油モ亦頗ル大ナル物產ナリ、醬油ノ糟ハ、再ビ下品ノ醬油ヲ釀スベク、其跡糟ヨリ燈油ヲ絞ルベク、其遺ノ糟ハ農業ノ要用アリ、故ニ醬油ヲ造ルノ利潤ハ、甚ダ厚キ者ニテ酒ヲ造ルト伯仲セリ、

產地

〔萬金產業袋酒食六〕醬油

諸國よりいづるしやうゆの品、泉川堺、これ上物、中物、次もの有、直に應じては風味よきゆへ、多は賣用に是を要す、備前の八濱、攝州大坂、勢州白子、同松坂、此邊よりいづるはみな大かたたまりじやうゆにて、至極風味よく上物のみ也、又常しやうゆも出る、尾州名古屋、信州の植田じやうゆ、扨江戶へいづる賣用しやうゆ、それと名をさして、めい物とするほどの事はなけれども、相州小田原、上州藤岡、古河、關宿等より、最寄々々にいづる事也、猶此外江戶近鄕よりいづる分は、みな地廻りしやうゆといふ也、

〔毛吹草三〕和泉　醬油溜

〔人倫訓蒙圖彙四〕醬油　堺を名物とす、大坂と兩所に造て、諸國にいだすなり、

〔播州名所巡覽圖會揖西郡五〕龍野略〇中　土產略〇中

醬油

醬油商

〔天保武鑑〕御醬油屋　ゆしま天じん町　福田平吉　いせ丁　上總屋庄助

〔新編常陸國誌土產六十六〕醬油

土浦ニコレヲ製スルモノ多シ、當時江戶府下ニテ多ク用フ、行方郡帆津倉邊ニテモ、龜甲セフト云醬油出ル、土浦ニテ大黑屋ト云モノヽ製スルヲ上品トス、印ニハ龜甲ノ內ニ大ノ字ヲカク、故ニ龜甲大ト稱ス、江戶ニテモ上品トセリ、行方郡板來ヨリモ出、其內堀田屋ト云者ノ製スルヲヨ

シトス、サレドモ凡ニトリテハ中品ナリ、印ニハ山形ノ下ニ七ノ字ヲカタ、仍テ山七ト稱ス、下總ノ銚子佐原ヨリモ出レドモ、土浦ノ龜甲大ニ及ブモノナシ、

〔守貞漫稿後集食類一〕醬油

大坂ニハ製之家諸所有之、御堂ノ後河內屋、南久太郎町河六、大寶寺町奈良屋等、江戸ハ大坂ヨリモ買濟シ、又近國ニテモ製シ出ス、下總ノ野田町、常陸土浦等ヨリ出ル物上製也、㊅名製ナルガ故ニ諸造トモニ◯ノ中ニ種々ノ字ヲ書者近年多シ、

〔三省錄附四〕ある人の持てるふるき引札を見るに左之通

醬油直

御げんきしんめじるし　酒酢醬油直段附　鍛冶橋御門前南角　小島屋嘉兵衛○中略

酢醬油壹升ニ付

一大坂河內屋　代百八文　　一鴻池類　同七拾八文

一近江屋類　同七拾文　　一てうし　同六拾文

一左京　代五拾四文　　一結城　同四拾五文○中略

この引札年號なし、いつのころに哉とおもふに、前に記しぬる吉祥院の水戸江下りし時の諸色の直段のうちに、酒壹升四拾文とあり、爰にもまた同四拾貳文とあれば、右同時代と知られたり、さらば慶安年中の引札なるべし、

〔天保十三年物價書上上〕酒酢醬油直段書上

下り一極上醬油　元直段金壹兩ニ付四樽八分替　八升入壹樽ニ付銀拾三匁、壹升ニ付代百九拾文、引下壹升ニ付代百八拾文、壹合ニ付代貳拾貳文引下ゲ壹合ニ付代拾八文、

地廻り一上醬油　元直段金壹兩ニ付五樽貳分替　七升五合入壹樽ニ付代銀拾貳匁、壹升ニ付代百八拾八文、引下ゲ壹升ニ付代百七拾貳文、壹合ニ付代貳拾文引下ゲ壹合ニ付代拾七文、

一中醬油　元直段壹兩ニ付七樽半　七升入壹樽ニ付代銀八匁五分、壹升ニ付代百三拾貳文、引下ゲ壹升ニ付代百三拾文、壹合ニ付代拾四文、引下ゲ壹合ニ付代拾三文、

雜載

一下醬油元直段金壹兩ニ付拾三樽替(七升入、壹樽ニ付代五匁、壹升ニ付代八拾文、引下ゲ壹升ニ付代七拾七文、壹合ニ付代八文、引下ゲ壹合ニ付代七文、〇中略)
右者此度錢相場御定被仰渡御座候ニ付、右釣合を以、右之通直段引下ゲ賣買爲仕度奉存候間、此段申上候、以上、

寅八月十二日

七番組
南茅場町 名主 甚七印
靈岸島濱町 同 太一郎印
南新堀町 同 平兵衞印

〔元治物價上報〕上
一醬油上壹合ニ付代三拾貳文、中壹合ニ付代貳拾四文、下壹合ニ付代貳拾文、
右之通、當時小賣直段奉申上候、以上、

子六月(〇元治元年)

深川永代寺門前仲町
大家持 儀右衞門印

〔譚海十四〕醬油一樽ハ八升入也、樽代を引て正味七升五合あり、みそ一樽ハ目形十九貫目也、是も樽代を壹貫目引て、正味十八貫目ある事也、

〔貞丈雜記六飮食〕一醬油は古なし、京都將軍家の庖丁人大草家の書の趣、醬油を用ることみえず、皆たれみそを用る也、

〔大草家料理書〕一鴨煎鳥は、薄く切てよく鍋にて其儘いる也、但後に醬油酒を指て吉也、〇中略
一あぶり貝は、醬油にて丸ににて、少油でだす事も有、好次第に吉也、

古事類苑

飮食部十三

味噌 豉 納豆附入

味噌ハ、ミソト云フ、初メ未醬ノ字ヲ用ヰタリ、豆醬ニシテ、大豆ヲ煮熟シ、搗キテ泥ノ如クシ、漸ク乾燥スルニ及ビ、別ニ米麴ト鹽トヲ攪勻シテ之ニ合セ、更ニ搗キテ桶ニ收藏スルコト二三十日ニシテ成ル、麴ノ多キヲ上品トス、而シテ白味噌、赤味噌、玉味噌等數種アリ、

豉ハ、クキト云フ、大豆ヲ用ヰテ製スルモノニシテ、鹽ヲ加ヘザルヲ淡豉ト云ヒ、鹽ヲ加ヘタルヲ鹽豉ト云フ、又納豆ハ、豉ノ類ニシテ、大豆ヲ用ヰテ製シ、鹽ヲ加ヘザルモノナリ、

〔倭名類聚抄十六鹽梅〕末醬 楊氏漢語抄云、高麗醬、美蘇、今按辨色立成說同、但本義未詳、俗用味醬二字、味宜作末、何則通俗文有末楡莢醬、末者搗末之義也、而末訛爲未、未轉爲味、又有志賀末醬飛驒末醬、志賀者近江國郡名、各以其所出國郡名爲名也、

〔箋注倭名類聚抄四鹽梅〕新井氏曰、美蘇是韓語、宋孫穆雞林類事、譯韓語云、醬蜜祖、今朝鮮語猶爾、與漢語抄辨色立成云高麗醬合、其說可從、源君引通俗文、謂宜作末醬者非是、按說文、醔酴楡醬也、醔擣楡醬也、齊民要術引四民月令云、楡莢色變白將落、可作醔酴、又載作楡子醬法云、治楡子仁一升、擣末篩之、清酒一升醬五升合和、一月可食之、本草蘇注、亦有楡人醬、所謂末楡莢醬卽是、○中略 味醬皆假借字耳、或作味噌、皇國俗字、見扶桑略記所引天慶元年年代曆文、今俗用是字、志賀末醬飛驒末醬、未見所出、

〔武備志二百三十一日本考〕譯語

飲食　醬（彌沙 ミソ）○

〔運歩色葉集 美〕味噌

〔易林本節用集 美食服〕味噌（ミソ）

〔塵袋 九飲食〕一味噌ト云フハ正字歟、アテ字歟、　正字ハ末醬ナリ、ソレヲ書キアヤマリテ末醬ト書ナス、末ハ搗抹義也、末セザルハ常ノヒシホ、末シタルハミソナリ、コノユヘニ末ヲ用ルベキヲ、字ノ相似タルユヘニ、末ヲ未ト書ケリ、今ノ世ニハ未ノ字ニ口篇ヲクハヘテ、味トカキ、醬ヲバ曾トナシテ、アテ字ニナリタル樣ナリ、醬ノ字ヲバヒシホトモ、アヘモノトモヨム、

〔庖厨備用倭名本草 十二造釀〕末醬

和名抄ニミソ、漢語抄ヲ引テ云ク、高麗醬、又緗註ニ云、俗ニ味醬二字ヲ用フ、味宜作末、何ントナレバ通俗文ニ末楡莢醬アリ、末者搗末之義也、シカルニ末ヲアヤマリテ未トナシ、未ヲ轉ジテ味トナス、元升曰、此ノ說ヲミレバ、未ノ字味ノ字ハ俗用ノアヤマリトシテ、末醬トナスベシトス、今案ズルニ、未ノ字味ノ字トモニ其ノ理アリ、未ノ字ハ反テ意味ナシ、古人ノミソハ麴ヲモチヒズ、大豆ヲ煮熟シテ搗キ、泥ノゴトクニシ、ツクネテ餠子トナシ、數日ヲ經テ上ニ黃色出デタルトキ、切リ碎キテ鹽ヲ入レテ、又ツキアハセテ桶ニ入レ、押シカタメテ熟シテ後チニ用フ、是レ末醬ノ義ナリ、後世ノミソハ大豆ヲ煮熟シテ、米麴ト鹽トヲカキマゼ搗キ、泥ノゴトクニシテ桶ニ入レ、押シカタメ熟シテモチフ、是レ味醬ノ義ナリ、本艸ヲ考フルニ、醬アリ、末醬ナシ、醬ノ造法、皆ナ麴ト鹽ト水トヲ用フ、末醬ニハ麴ト水トヲモチヒズ、イマダヒシホナラザルノ意ナリ、味醬ニハ麴鹽ヲモチヒテ水ヲ用ヒズ、其ノ味ハ醬ノ意ナリ、故ニ今ノミソハ味醬ト書クベシ、末醬ハカヘツテ其ノ理ナキニ似タリ、

〔東雅 十二飲食〕醬とシホ　倭名鈔に四聲字苑を引て、醬は豆醢也、ヒシホといふ、別に唐醬ありと注し

たり、ヒシホといふ義は不詳、楊氏漢語抄辨色立成には、高麗醬をミソといひ、漢人の書にも、雜林にしては、醬を蜜祖といひ、我國にしても醬を彌沙といふとしるしたれば、ミソといふもの丶醬なりし事は、疑ふべくもなし、醬またヒシホといふ事の如きも、ミソといひしに異なる詞也とも聞えず、ヒといひ、ミといふは轉語也、シホといふは、即ソといふ語を開き呼びし也、たとへば芭蕉紫苑などいふもの丶如き、漢音をもては、バセウ、シヲンなどいふを、我國之語には、バセヲ、シヲニといふが如くに、其初は高麗醬の如きも、彼國の方言にてはミソといふを、我國之語にはヒシホといひしを、後に又唐醬の製に倣ひ、造れるもの丶出來しに及びて、高麗醬を呼ぶ事は、彼國の方言のま丶に、ミソといひ、我國にて造れる物をば、ヒシホといふ事になりしかば、今の如きも、ミソといひ、ヒシホといふ事を分つべきために、未醬の字を用ひて、讀でミソとなし醬の字讀でヒシホとはなされたる也、これよりして後ミソといひ、ヒシホといふ事、異なる詞の如くになりてければ、順の博識なるも猶其疑を致しける也、今の如きも、俗には醬を呼びて甘味噌とも云ひ、又味噌といふ言をもて加へ呼ぶ醬の製も少からぬ也、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一みそ　むし。。

〔貞丈雜記六飮食〕一味噌を女の詞にむしと云由、上臈名之記にみへたり、みとむ五音通ずる也、マミムメモ、サシスセソ、然る間みそをむしと、詞をいひかへたる也、五音通ずる故なり、

〔慶長見聞集八〕村岡茂兵衞あるじまうけの事

見しは今、江戸通町或人のもとに、思ふどち六人さしあつまり、世上の事身の上までも、心に殘さず語る處に、中略〇およそみそと云事を、香といふ子細有、源氏にいはく、香づくしにひくらしといふ香の名有、又公卿殿上人はみそをひ。。くらし。とのたまふ也、雜人中人のことばにみそを虫と云、是はひくらしといふ名をもて、香といひ虫といふ也、

製法
種類

〔延喜式 三十三 大膳〕造雜物法

末醤料、醤大豆一石、米五升四合、蘖料 小麥五升四合、酒八升、鹽四斗、得一石、

〔本朝食鑑 二 穀〕味噌

集解、味噌者、本邦毎日所用之汁也、用黃白大豆而造之、其法用好大豆最肥大者、浸水一夜、取出煮熟、要不取其豆之粘汁、若取則味不美、粘汁俗稱豆飴、惟釜中可煮乾爾、待其豆之煮熟變作赤黃、而擣臼者數千杵令如泥、攤于板上令略乾、夏月乾之半日、冬月不可乾之、別用精白米麴好白鹽拌匀、以揉合于豆泥、再擣臼中亦數千杵、取出收藏木桶、經二三十日而成、此法有上中下之三品、大抵以麴多爲上、用好肥大豆一斗、精白米麴一斗五六升、或七八升、白鹽二合餘而合造者上品也、經數月而易敗不能經年、欲經年收貯者、倍鹽則不敗、若敗而生酸味者用牛房根、去黑皮入于味噌中則佳、然甚敗者不能收之也、中品者用好大豆一斗、精白米麴一斗餘、白鹽二合餘而合造、此可經年收貯也、其下品者麴不白而少、亦經年而好者也、大家之厨悉上品造、而夏月一兩月間造、冬月四五月間造、新舊相逐而用之、其中下者一家侍僕之用、士商之家、隨其貧富而造用之也、有玉味噌者、煮豆半熟而以庖刀打碎令麁細合之、麴少鹽多揉合爲丸、令打物大裹之以稻草、用繩縛定繫之簷間、經年用之、此亦下品、或用大豆煮熟交麴鹽合米糠而造成、此最下品、其下品者以經年能保不敗爲好也、有白味噌者、用白大豆肥大者浸水煮熟去外薄皮杵擣成泥一斗、精米白麴一斗七八升、白鹽二合許擣合、充桶緊封二十餘日而成、其味雖太甘而不爲美、亦不可人、惟愛新奇、經日必易敗、若用之者合舊味噌則佳、此常嗜鹽梅之家、巧其調和、今官家後宮用白味噌耳、凡用味噌收藏者、禽魚肉菜蔬之類、此亦用舊味噌而可也、或有山椒味噌、生姜味噌、山葵味噌、番椒(トウガラシ)味噌、胡麻味噌、芥子味噌、罌粟(ケシ)味噌、蓼味噌、鳥味噌、堅魚味噌等類、臨時造之、又近時有金山寺味噌、登宇古味噌、油味噌、此皆納豆之類也、京師市上有法論味噌、而傳送于江都、此出于南都諸寺、用黑大豆而造之、其味佳有香、世以賞之、此類不可勝計而已、

〔秋苑日渉 八〕味噌

味噌卽豆醬也、此方人平常所食者、法大豆一斗煮熟舂千杵、入麴一斗鹽三升、拌再舂、缸藏凡七十五日、臨用餅水擂爲滑、煮魚鳥蔬菜、按味噌或作味醬、見三代實錄、和名類聚鈔曰、楊氏漢語鈔云、高麗醬美蘇、辨色立成同、　熙按、味噌之法、蓋傳自高麗、故又有高麗醬之名、味噌乃高麗語、云醬也、宋穆雞林類事曰、醬曰密祖、噌辟、倭日本寄語曰、醬曰彌沙、蓋密祖美蘇味噌味醬彌沙、國音相近、皆一音之轉訛耳、味噌有赤白二品、又有五斗味噌、大豆一斗煮熟、精一斗、米糠一斗、醬油滓一斗、鹽一斗、合擣缸藏、

〔庖厨備用倭名本草 十二 造釀〕未醬

味醬ノ造法ハ、大豆一斗水ニテ煮熟シ、麴一斗鹽三升入レカキマゼ、ウスヅキアハセテ泥ノ如クシ、桶ニカタクツメヲキ、五十日過テヨク熟ス、昔ハ飛驒未醬、志賀未醬アリ、其ノ法ハ麴ヲモチヒズ、今モ飛驒信濃美濃ニハ麴ヲ入レズモチフル人アリ、

〔江戸流行料理通大全 二編〕座附四季味噌吸物之部

春　常みそ略中　上赤みそ略中　田舍みそ略中　さのみそ略中　煮こしみそ略中　三わりみそ略中　並みそ略中　南部みそ略中

夏　中白みそ略中　三州みそ略中　尾張みそ中略

秋　仙臺みそ略中

四季汁之部

伊勢味噌略中　麥麴みそ

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕未醬

白未醬　造法大豆一斗、淘洗浸水、稍漫則皮皺、時以束繩挼之離皮、用水三斗煮之、一沸皮浮于釜面、扱去之、則豆潔白也、不可煮過、去豆汁舂爲大團子、薄切片細剉、和白麴一斗六升、鹽一升三合、夏秋一升五合能擣和收藏之、冬春十日、夏秋四五日而成也、難久貯、

〔庖厨備用倭名本草 十二造醸〕未醬

近年風味ヲ好ミ造レルミソハ、大豆一斗皮ヲサリ、水ニヒタシ蒸熟シテ、上白ノ米麴一斗三升、アルヒハ一斗五升、アルヒハ二斗、鹽三升入レアハセテ、ヨクウスヅキ泥ノ如クニシ、桶ニツメヲキ、三十日バカリニシテモチフ、其ノミソ味ヒキハメテ甘ク、其ノ色シロシ、是ヲ諸白味醬ト云フ、又白味醬ト云フ、近年ヨリシチノ造法ナリ、

〔江戸名物詩 初編〕四方赤味噌 新和泉町

劒菱瀧水土藏充、上戸往來醬舌通、出店分家行處在、味噌赤似四方紅、

〔守貞漫稿 後集食類 一〕味醬

今世京坂ノ市民每冬自製スル者多シ、○中略江戸ハ赤味噌、田舍味噌ヲ買食シ、自製スル者無之、

〔日本山海名產圖會 四〕燒蛤 幷 時雨蛤

溜味噌の制は、大豆をよく煮て藁に裹みて竈の上に懸け、一月許にして臼に搗き、鹽を和して水を加れば、上すみて溜る汁を、醬油にかへて用ひ、底を味噌とす、是を以て魚を煮るに、若稍日を經たる魚も復して味よし、今も官醸の日用とす、

〔三省錄 後編飲食〕酒井讃岐守忠勝君御側に被召仕し、福島雲南といふ小坊主は御厩中間小頭の子なりしが、每度今朝の飯の菜は何なるぞと尋給ふ、折節は彼が手の內に鰹節幾節、または何程と御自筆にかゝせられ、是を證據として、臺所役人に貰候へと仰られしことありしとなり、或時今朝は何ぞ菜ありたるかと尋給へば、豆腐を味噌にて煮て給候と申せば、汝が親の身上にて、大豆の味噌は持まじ、糠味噌にてあるべしと宣へば、いや御馬の大豆の內を取、いつとても大豆の味噌をこしらへ候と申上ければ、大に笑はせ給ひ、馬の大豆にて味噌を拵ゆるとも、少しづゝとるべし、多く取て馬を瘦させなと、親に申べしと仰けるとなり、

〔書言字考節用集　六服食〕金山寺醤（事見居家必用）

〔和漢三才圖會　百五造釀〕經山寺末醤

按此亦納豆之類也、唐僧多造之云、經山寺始造之、其法大豆一斗炒粗磨碎半去皮、大麥一斗浸水一晝夜、取出之、豆麥混合蒸之、握試之如強飯爲準、盦麹別用越瓜三十箇、四破粗剉、鹽少許和合、以石壓之取汁、與瓜豆麥三物混合、再加鹽二升八合、用瓜汁和合之、盛桶以石壓之、毎至五日拌之也、四五度候能和合、生薑木耳麻仁等物皆略淪之加拌、擣收于桶密封、夏月造之、冬春食之、或入茄子亦可也、

〔居家必用　十二諸豉〕金山寺豆豉法

黄豆不拘多少、水浸一宿蒸爛候冷、以少麪摻豆上拌勻、用麩再拌、掃淨室、鋪席勻攤、約厚二寸許、將穰草麥稈或青蒿蒼耳葉、蓋覆其上、待五七日候黄衣上、搓挼令淨、篩去麩皮、去水淘洗曬乾、毎用豆黄一斗、預刷洗淨甕候下、

鮮菜瓜（切作二寸大塊）　鮮茄子（作刀劃作四塊）　橘皮（刮淨）　蓮肉（水浸軟切作兩半）　生薑（切作厚大片）

山椒（去目）　茴香（微炒）　甘草（剉）　紫蘇葉　蒜瓣（帶皮）

右件將物料拌勻、先鋪下豆黄一層、下物料一層、摻鹽一層、再下豆黄物料鹽各一層、如此層層相間、以滿爲度、納實、箬密口泥封固、烈日曬之、候半月取出、到一遍拌勻、再入甕、密口泥封、曬七七日爲度、却不可入水、茄瓜中自然鹽水出也、用鹽相度斟量多少用之、

〔日本歳時記　四六月〕此月、醤油、ひしほ、納豆などを製すべし、○中略

金山寺豉の製法、（和州塗摩寺の秘方也、又居家必用にもあり、）大豆一升いりて引わり皮を去り、麁と細とをふるひ分べし、大麥一斗能しらげよく〳〵洗、水に一宿浸し、右麥と麁抹の大豆とを一ツにして蒸し、熟したる時細末の豆粉を拌せ土室に入、ねせて麹となす、さて麹塵の付べき一日前に、茄（切て四ツとし、切たる茄子壹升ほど、）白瓜（これも香物ほど切、壹升ほど、）鹽四合、右茄子と瓜とを四合の鹽に合せ、桶に入おしをかけ一夜置、明

日上に出たる水を取、麴をひたし瓜茄子もおなじくかきませて、桶に入ふたをしておもしをよくかけ置、毎日一二度かきませ、十日許過て後、茴香、山枡皮、山椒、穂蓼、紫蘇を能ほどに切て拌、又前のごとくふたをして、重石をかけ置、毎日かきませ七十日過て用べし、三四十日に及べば、漸味つくなり、後に加る五味は、分量その人の好みによるべし、

〔秇苑日渉八〕金山寺豆豉

金山寺豆豉、俗呼為金山寺味噌、周必大高宗幸張府節次略所謂金山鹹豉是也、李果食物本草曰、豆豉各處所造不一、今金焦二山所作佳、居家必用有金山寺豆豉法、豆豉有淡鹹二種、詳見本草綱目、其淡者用入湯藥、鹹者乃充食品、鹹豉亦有數品、大氐今俗所謂納豆之類也、納豆亦有濱納豆唐納豆諸品、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕金山寺みそは、紀州若山金山寺の名物にて、江戸に流行出しは、享保年中よりとなむ、他州にはなし、東坡金山贈寶覺長老詩、誰能斗酒博西涼、但愛齋厨法厨香、また寄園寄所寄に、天下第一者、金山寺鹽豉と云、博物類纂二十諸州名産を擧たる内にも、江陰縣河豚、金山寺鹹豉云々といひて、皆為天下第一、他處雖效之終不及、また乾道庚寅奉事錄宋周必大鎭江府金山龍遊寺に至りし處に、會飯於方丈、白餘糕、黑鹹豉、糟豆粥、三者山中之精饌也云々、今こゝの金山寺みそ赤黃にして黑からず、其製異なるべし、其方は居家必用などにも出たり、又日本歳時記六月條に、和州達磨寺の秘方とて載たり、江戸名物徑山寺味噌、麻の實の音面白し四十雀といふ句あれば、種々の物を入しと見ゆ、

長崎歳時記、正月四日の條、古へより延命寺の僧徒、金山寺味噌といふを、曲物につめて檀家へ配る、其製唐土の金山寺より傳へたるよし、家々これを得て珍味とす、

〔紀伊續風土記物産十下〕醬油　玉井醬世に金山寺味噌といふ

右二種在田郡湯淺村にて製するもの上品なり、諸州へ多く出す、

〔皇都午睡 三編上〕上方にて買(かつ)て來るを、江戸にては買(かつ)て來る、○中略金山寺の類を嘗物(なめもの)、

金山寺味噌、三都トモ有レ之、金山禪寺ヨリ造リ始ムト云意ニテ名トス、虚實詳ナラズ、大豆ニ麥麴ヲ合セ、砂糖或蜜ヲ和シテ甘クス、茄子紫蘇生薑等ヲ交ヘタリ、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕味醤

櫻味噌大坂堀江阿彌陀池前及井池ニ賣レ之店アリ、自家ニテ製シ賣ル也、往々近年ハ江戸ニモ未ル也、製金山寺ト相似タリ、

〔下學集 下 飲食〕法論味噌(ホロミソ) 本朝南都法論時用レ之、故云レ爾、但世俗所レ言也、

〔易林本節用集 保 食服〕法論味噌(ホロミソ)

〔大和名所圖會 二 添上郡〕小塔院趾 西新町にあり、元興寺の一院にして、護命僧正の住給ひし所也、○中略法論味噌といふあり、護命僧正の製作也、故に人みな護命ともいひ、又此所飛鳥川のほとりなれば、又の名飛鳥味噌ともいふ、

〔雍州府志 六 土產〕法論味噌 在二柳馬場五條、洛下唯一家也、倭俗末醤謂二味噌、凡製二法論味噌一法、黑豆煮レ之、碎而作二豆豉、南都所レ製、布巾搾レ之、取レ汁爲二煮物之料、是謂二伊呂利、採二其汁一者、乾燥而不レ堪レ食之、洛下製造不レ取レ汁、故滑潤而味美、相傳南都元興寺小塔院僧正護命始製レ之、講問時爲二衆僧斗齋之添菜、故號二法論味噌、又或稱二護命味噌、護命一日使レ止二山門戒壇一之人也、

〔人倫訓蒙圖彙 四〕法論味噌 黑豆にて製するよし、町へ賣にいづる男、柿染のかたびらを上張にきる事、是法論味噌うりの簡板也、曲物に奇麗なるこもをおほひ、さし荷ない、何方にても下にすぐにおく事なし、一方を高き所へもたせおき、人にふみこゑさせぬよし、子なき女此ぼうをこゆれば、かならずくわいにんすといへり、

〔嬉遊笑覽 十上 飲食〕鹽尻に法論みそ、もと南都の製なり、興福寺維摩會十月法論日をわたる、講師等小

水のために、座をさりぞく事をうしとして、黒豆豉を食ふ故に、法論みその名ありとかやといへり、本草にも豆豉は血痢などを治すことは見えたれど、小水を截むることは聞えず、此功ある事をさらざりしとみゆ、

〔古今著聞集十八飲食〕式部大夫敦光朝臣のもとへ、ならなりける僧のあすかみそといふ物をもてきたりけるに、いつのぼりたるぞととひければ、僧かくなん、

きのふいでゝけふもてまいるあすかみそ

みかのはらをやすぎてきつらん

敦光朝臣

〔鈴鹿家記〕永享二年八月十四日癸未、天足畠中ナラミヤゲ手樽壹ツ、ホロンミソ壹曲物持參、谷ノ法眼ヨリ手樽ホロンミソ參、

〔庭訓往來〕抑客人光臨、結構奔走事察候、〇中略鳥醤、蟹未醤、〇中略或買貸或乞索令進之候、

〔庭訓往來諸抄大成〕鳥醤　鳥味噌なり

〔料理山海鄕一〕魚鳥味噌

白みそに酒を入、鳥の毛を去、丸ながら入て、連日にれば、綿の如くなる時、たゝきて醤油にて又煮る、分量鳩一羽ニ酒一升、鴨鳩雀鶉の類よし、魚みそ右ニ同じ、分量鮒一尾ニ酒一升、鯛鯉鮒よし、

〔守貞漫稿後集一食類〕味噌

鯛味噌近年大坂淡路町八百源一名二重ト云割烹店ニテ製之賣リ、江戸ニモ漕シテ一二戸傳賣ノ店アリ、常ノ米麴味噌ニ鯛肉ヲ磨交ヘ製シタル物也、

〔易林本節用集由食服〕柚味噌ユミソ

〔本朝食鑑四果〕柚

附錄、柚末曾、用柚一箇不拘青熟以蒂上五六分切作蓋子取實中瓣膜作盆形用好酒和味噌合胡麻胡桃薑栗等物以充柚盆緊掩蓋子置于炭火上徐々煮之至柚皮略焦則味噌滲出此爲度食之、味甚香美、而開膈推食健胃也、或味噌入柚醋、爲佳、又代鳥肉雞卵亦佳、　柚邊志　或作柚壓、其法略似柚未曾、然柚味噌者用酒和、或加柚汁少許研如泥而煮之、柚壓者、先采熟柚子、以蒂上五六分切作蓋子、剜去實中瓣膜作盆子、別用未曾盆汁、煉糯粉、或糯合如餅、合胡麻仁榧子胡椒山椒之類、以充柚盆、緊掩蓋子、投于淡漿中而煮熟、取出放攤于木板上、以片木板徐々壓之、日日曬乾而收藏之、一法用全柚實、去蒂洗淨、投于酒漿合汁中、而煮之兩三時取出、放攤于木板上、以片木板徐々壓之者、如前法、但本邦僧家多造之、

〔料理物語 萬聞書〕柚べしの仕様　柚味噌のごとく口をきり實をすて、味噌、生姜、胡椒などよくすりて、かや、ごま、あんにん、そのまゝ入ませて、ふたをあはせからげ、よくむしてほし、あまにつり候てよし、

〔料理山海郷 三〕榧。味噌。

やきみそ百目、榧四拾匁いりて荒皮を去、粉にして黒胡麻いりて壹合、大白砂糖廿匁、唐がらし五匁、おの／＼すり合、壺に入れおくべし、

〔料理山海郷 五〕茄子みそ。

なすびをきざみ、一番の醬油の實に、糀多く入漬おき、七八月比漬て霜月比ニ用、

〔料理山海郷 四〕南蠻味噌。

味噌へ麻の實栢山椒等をいれて、油ニて揚る、加味時節次第心に任すべし、

〔燕石雜志 一〕物の名

上總に九十九里といふ濱あり、白里と書り、これ義訓也百の一を去れば九十九になる、○中略亦浪華にて味噌の中へ番椒何くれとなく、辛きを摘まじへたるを天竺味噌といふ、からすぎれば天竺へ至るの謎なり、その滑稽殆絕倒す、野夫にも功者ありとはかゝる事をやいふべからん、

〔料理山海郷 二〕阿蘭陀味噌。

柚五ッ內の實を去、皮ばかり細かにきざみ、醬油三合ばかり水五勺ばかり入、炭火にて煮摺つぶ

し、ずいのうにてこし、栢劒生姜唐がらし、其ほか好次第、

〔皇都午睡 三編下〕東都にて味噌の中へ種々の加藥の入しを、鐵火味噌と云は、京攝にて諸味の中へ大根生姜など切込しを、泥坊漬と號るに同じ、

〔守貞漫稿 後集一 食類〕味噌
鐵火味噌ハ江戸平日用ノ味噌ニ牛房生姜蕃椒ヲ加ヘ、胡麻油ヲ以テ煎リツメタル也、ナメモノ屋ニテ賣レ之、

〔料理山海鄉 三〕織部味噌
黑胡摩拾五匁、芥子拾匁、栢拾五匁、生姜七匁、二色割唐がらし壹匁、擢山椒七匁、砂糖拾五匁、みそ三拾匁、右酒にてのべる、

〔易林本節用集 食服〕煉味噌(ネリミソ)

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿一日壬戌、未ノ剋夕御膳 御燒物鮭 子ノ味噌、牛房エイ

〔鹿苑日錄〕慶長九年六月廿九、未明ニ赴大佛齋筵、○中略 御齋遲故、大佛森殿之私宅ニテ休息、先至則昆布、霰餅盃ニ出、次茶、且アツテ酒肴者、燒味噌、干瓜、各々小盞ニテ一盞□□巳尾赴齋筵、

〔大草殿より相傳之聞書〕一河うそうけみいりの事、○中略 すましみそ一はいに、すめ味噌小わん一ツいれ、○下略

〔貞丈雜記 六飲食〕一すめみそと云事、大草流の庖丁方の書にあり、すめみそは味噌をすりて、こしたるをいふ也、すめらかにこしたるみそと云事なり、すめらかとは、なめらかを云、すべ〱する心也、

產地

〔倭名類聚抄 十六 鹽梅〕未醬 楊氏漢語抄云高麗醬(中略)又有志賀未醬、飛驒未醬、志賀者近江國郡名、各以其所出國郡名為名也

〔毛吹草 三〕山城 同寺○悲田院 內白味噌　大和 法論味噌

效用

〔新猿樂記〕四郎君受領郎等刺史執鞭之圖也、○中略得萬民追從、宅常擔集諸國土產、貯甚豐也、所謂○中略河內鍋、○又味噌○下略

〔秋苑日涉 八〕味噌○中略倭名類聚鈔有志賀飛驒二品、今有名護屋味噌、

〔扶桑名處名物集 三河〕味噌

ふるさとへまめをしらせの旅づとは岡崎味噌のなれて送る荷　松蔭

八丁の礫の名ある玉味噌はむかしも今も世に聞えけり　ミツケ竹の舍

〔經濟要錄 四〕造釀

尾州參州等ノ麥麴ニテ造リタル、三年味噌ハ、頗ル世ニ用ラル、

〔本朝食鑑 二穀〕味噌

發明、味噌者本邦自古上下四民俱旦夕之供、穀食之佐、而昔何人之所造、一日不可無也、大豆甘溫下氣寬中活血、解百藥毒、得麴甘溫入胃而消食及諸積、不令閉塞、運元氣行營血、得鹽鹹寒而引入心腎肺脾肝、斂氣血滋筋骨、解毒涼血瀉燥定痛止痒、復能引食氣而行、於是味噌者二溫一寒相和相助、遇熱則涼之、遇寒則煖之、强則和之、弱則壯之、急則寬之、緩則堅之、散則止之、聚則解之、上下左右無不通達、其性平而微溫、所以爲食之佐而滋養一身也、或諸痛諸腫折傷者、先敷味噌艾灸患處、則能散能溫、止之收之、加旃城壘軍營常貯經年者以爲糧助、若失火急而塗倉庫之窓戶、無泥土以味噌代之、然則人家日用之外、不可不蓄之乎哉、

〔一話一言 十五〕味噌

閩山釋茝亭傳所著蕭鳴草の中に、崎陽寄故園諸君子十首あり、其一に、

不辨殊方語、山童山指揮、那知鄉思瘦、但說味噌肥、風俗以豆爲之、土語米穫、食能肥人、力疾酬人事、孤吟羨鳥飛、悲哉

味噌商

秋悲々、長憶檜柴扉、

南都の僧始て味噌を營めて未曾有といひしより、味噌の名ありと、春臺紫芝園漫筆に載せ、一本堂藥選に和名抄の未醬を以て、味噌なるべしといひしも思ひ出らる、

〔延喜式 四十二東市〕未醬廛〇中略　右卅三廛西市

〔七十一番歌合 上〕十八番　右

ほうろみそ賣

夏まではさし出ざりしほうろみそそれさへ月の秋をしるかな

うとくのみならの都のほうろみそほろ〱とこそねはなかれけれ

〔人倫訓蒙圖彙 四〕味噌屋　簡板に節揺を出す、調味和する能あつて、人身の保養する處、一日も離べからざるものなり、

〔江戸總鹿子新增大全 七〕江府名物并近國近在土産

御膳白味噌　神田れんじやく町　小田原や

所々家々に有といへども、此家を以て最上とす、

〔守貞漫稿 六生業〕味噌屋

店ニテ賣ハ三都トモニ在ㇾ之、擔ヒ巡ル賈ハ定扮ナシ、淺キ箱三五重ニ納ム、此賈京坂ノミニテ未江戸ニ見ズ、價十二文十六文廿四文卅二文四十八文百文許、以上ヲ數箇笊ニ褁ミ箱ニ納メ巡ル、蓋醬味噌等トハ別賈ニシテ唯汁製ノ味噌ノミヲ賣ル、京坂ハ糀ミソニシ食ㇾ之、特ニ麹多キヲ料理味噌ト云、饗客等ニハ用ㇾ之、此二品ヲ賣ル味噌製造ノ巨戸ヨリ奴僕ヲ出シ賣ル也、故ニ陌上ニ呼ズ、專ラ得意ノ戸ニ間ノミ、

〔守貞漫稿 後集一食類〕味醬〇圖略

味噌屋招牌也、京坂今モ有ㇾ之江戸ニ無ㇾ之、唯南傳馬町ノ味噌ヤ元結ト云、元結招牌ニ此形ヲ用フ、

味噌直

昔ハ味噌買ニテアリシナランヽ是ニハ此圖ト上下ヲ逆ニス、雷盆ノ味噌ヲ取ル具ノ形也、此具號ヲセツカヒト云、又ツグヒスハ形ヲ以テ號ク、女詞也、

〔日本永代藏 六〕銀のなる木は門口の柊

爰に越前の國敦賀の大港に、年越屋の何がしとて、有德人所に久敷住なれて、味噌醬油をつくり、はじめはわづかなる商人なるが、次第に家榮ける、世の万にかしこく、分限に成そも〳〵は、山家へ毎日賣ぬる味噌を、いづれにても小桶俵を拵へ、此費かぎりなし、時に此親仁工夫仕出し、七月玉祭の棚をくづして、桃柿瀬々を流るゝ川岸に行て、捨れる蓮の葉を拾ひ集め、一年中の小賣味噌を包めり、この利發世上に見習ひ、是につゝまぬ國もなし、

〔東大寺正倉院文書 十九〕伊豆國天平十一年正稅帳

毎年正月十四日讀金光明經四卷、又金光明最勝王經十卷、合壹拾肆卷供養料稻肆拾玖束、〇中略

末醬貳升肆勺捌撮價稻肆束壹把、〇中略

依太政官天平十一年三月廿四日符、講說最勝王經調度價稻壹仟肆伯玖拾伍束、〇中略

供養料稻伍拾伍束〇中略

末醬貳升參合肆撮價稻肆束陸把

〔諸事留 五〕天保七申年十一月

味噌鹽醬油之義者、米穀ニ續、日用第一之品柄ニ有之處、此節米穀類鹽等高直故、自ら仕入直段ニも相響、相場引上ゲ候義者、無餘儀筋ニ相聞候得共、右ニ而者小前之もの共者、別而難儀ニおよび候、既に米價之義ニ付、追々御仁計を以取積候時節柄ニ付、右三品之義者、問屋仲買等より賣前勸辨芳情ニ申諭候處、厚御趣意中之趣相辨、當分之内、問屋仲買賣德之内步引致度段、當十月中申立、無不同賣出候筈ニ候、然上者乍聊問屋直段も相弛候事故、右品々小賣ニいたし候もの共ニおゐ

雜載

ても同樣相心得、是迄も不相當之賣德有之間敷候得共、猶更元直段ニ順じ、可成丈致勘辨可賣渡候、

右之通從町御奉行所被仰渡候間、其渡世向之者共者不及申、町中不洩樣可申繼候、

右之通被仰渡奉畏候、爲御請御帳ニ印形仕置候、以上、

（中略）十一月十日　南北小口年番

右者樽藤左衞門殿被申渡候間、御達申候、以上、

十一月十日　組合年番

〔天保十三年物價書上〕上

一極上味噌　是迄賣直段、金壹兩ニ付目方三拾三貫目、錢百文ニ付同四百六拾目、引下直段、金壹兩ニ付目方三拾四貫五百目、錢百文ニ付同五百三拾目、

一上味噌　是迄賣直段、金壹兩ニ付目方三拾八貫目、錢百文ニ付同五百四拾目、引下直段、金壹兩ニ付目方三拾九貫目、錢百文ニ付同六百目、

一下味噌　是迄賣直段、金壹兩ニ付目方四拾三貫五百目、錢百文ニ付同六百六拾目、引下直段、金壹兩ニ付目方四拾四貫貳百目、錢百文ニ付同六百八拾目、

右之通、直段引下候間、此段奉申上候、以上、

拾貳番組諸色掛り

天保十三寅年八月廿日　本鄉四丁目名主　又右衞門印

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料、（〇中略）醬三合、滓醬、鮓醬、豉各一合、鮓味醬二合、（〇中略）

仁王經齋會供養料（〇中略）

味醬四合五撮（好物料一合、茹菜料四勺、漬菜料二合五撮、汁物料二勺、羹料一勺、菓餅料三勺、）

〔三代實錄四十九光孝〕仁和二年六月七日乙卯、勅、唐僧湛譽供料、日白米三升二合、鹽三合、味醬二合、（〇下略）

〔扶桑略記二十五朱雀〕承平八年（〇天慶元年）年代曆云、天台山東塔法花三昧堂僧平忍、座主尊意和尙入室弟子也、（〇中略）詣於師言、平忍今日可生兜率內院焉、無言歸去、座主驚異、語僧信賢云、平忍之言頗以可奇

若風病更發、神心違例歟、相送白米和布味噌等、可問訊之、送使還來言、平忍已以入滅、〇下略

〔和泉式部續集上〕二月ばかり、みそを人がりやるとて、

花にあへばみそつゆばかりをしからぬあかで春にもかはりにしかば

〔徒然草下〕平宣時朝臣老の後むかしがたりに、最明寺入道〇北條時頼あるよひの間に、よばるゝ事ありしに、やがてと申ながら、ひたゝれのなくてとかくせしほどに、又使來りて直垂などのさぶらはぬにや、夜なれば、ことやうなりとも、とく〳〵とありしかば、なへたる直垂うち〳〵のまゝにて、まかりたりしに、てうしにかはらけとりそへてもて出て、此酒をひとりたうべんがさう〳〵しければ申つる也、さかなこそなけれ、人はしづまりぬらん、さりぬべき物やあると、いづくまでももとめ給へと有しかば、しそくさして、くま〴〵もとめし程に、だい所の棚に、小土器にみその少つきたるを見出て、これぞ求えてさぶらふと申しかば、事たりなんとて、心よく數獻に及びて、興にいられ侍りき、其世にはかくこそ侍しかと申されき、

〔三省錄後編飲食二〕同君〇酒井忠勝の時、鹽噌奉行何某、鹽噌を私用に取遣よし訴ありければ、忠勝君其者を召、御尋有ければ、味噌の上はなみ、桶はだは風味あしきゆゑ、中間どもに給させ、中のよろしきところを、諸士等の料理に用ひ候、ケ樣の事を私曲と申にやと申上ければ、さも有べし、いよ〳〵念を入るべしと宣ひ、御吟味はなかりし、

〔太平記三十五〕南方蜂起事附畠山關東下向事

其比何ナル者ノ態ニヤ、五條ノ橋爪ニ高札ヲ立テ、二首ノ歌ヲ書付タリ、〇一首略

何程ノ豆ヲ蒔テカ畠山日本國ヲバ味噌ニナスラン

〔蕪石雜志四〕關東方言

昔よりいふ諺は、今に遺れるもおほかり、〇中略ふるき諺の遺れるを二ツ三ツ左に記す、〇中略狼狽

豉

する事を味噌をつけるといふ、これは太平記卷の三十五に見えたり、桃井直常敗軍の段に、當時の人の落首なりとて、唐橋や鹽の小路の燒しこそ桃井殿は鬼味噌をすれ、といふ狂歌を載たり、この下の句の味噌をすれといふは、今俗に味噌をつけるといふ事と聞ゆ、直常は勇敢無雙の大將にて、世人鬼桃井と稱せしとぞ、かゝる人の狼狽したれば、鬼味噌をすれとはいふならん、村酒を鬼ころしといふごとく、鬼味噌とは蕃椒味噌の事にや、上の句にから橋とおきて、からき鹽とつゞけ、小路を麹にかけて、燒し鬼味噌とつゞけたれば、鬼味噌は蕃椒味噌の事と聞ゆる也、又食物の赤くて、その味の鹹きを鬼といふ、鰕を醬油の漬燒にしたるを、鬼から燒といふ類おほかり、

〔海人藻芥〕二條殿故攝政公〈良基〉仰云、大人ノ輕々シキハ小人ノ重キニハ劣レリ、大人ハ物ヲ見ル事虎ノ如クニシ、歩ム事ハ牛ノ如クニスト云本文有云々、去ナガラモ上臈ノ上臈シキト、味噌ノ味噌クサキハ下品ナリ、御利口有ト云々、

○

〔新撰字鏡　支〕豉〈市至反、去、鳥頭也、久支、〉

〔本草和名　十九米穀〕豉〈音是義反、豆所作也、〉和名久岐

〔倭名類聚抄　十六鹽梅〕豉　釋名云、豉〈是義反、和名久木、〉五味調和者也、

〔箋注倭名類聚抄　四飲食〕原書作豉嗜也、五味調和、須之而成、乃可甘嗜也、此恐誤、〇中略　按說文、敊配鹽幽尗也、豉俗敊、从豆、段玉裁曰、廣雅說飲食云、鬱幽也、幽與鬱同義、以豆鬱之、齊民要術說作豉、必室中温煖、所謂幽尗也、云食經造豉法、用鹽五升、所謂配鹽也、依之今俗呼納豆者近之、

〔事物紀原　九酒醴飲食〕鹽豉

廣雅曰、苦李作豉、廣志曰、苦秦豉、則豉自一物爾、謝承後漢書羊續爲南陽太守、鹽豉共器、三輔決錄曰、南陽舊語曰、前隊太守范仲公、鹽菓蒜業共一筒、史記貨殖傳曰、孽麴鹽豉千荅、蓋四物也、今京俗

謂豉曰鹽豉、或因此云、然晉世已爲此名、世說武子云、千里蓴羹末下鹽豉、

〔多識編　三穀〕大豆豉　今俗云久岐、唐納豆

〔東雅　十二飮食〕豉クキ、　倭名鈔に釋名を引て、豉はクキ、五味調和者也と注せり、令式等に其字は見えしかど、今は其名も聞えずして、クキといふ義も亦不詳、漢にして豉といふものには、淡○豉○あり、鹽○豉○あり、豉○汁○あり、其方製もまた同じからず、我國にして古の時にクキといひしもの、いかなるにやありけむ、其方製も不詳、卽今の醤油といふものは、古の時には聞えず、庭訓往來、下學集などいふ者の如きにもしるさず、今これを造るの法は、たとへば我國にして、ヒシホといふものを造る如くにして、其瓶に熟しぬるに及びて、實といふものを中にたてゝ、其實の内に漏れ入る汁を汲取る也、古語に漏る事をばクキといふ也、少彦名神の父神の指間より、クキヲチシなどいふが如きこれ也、古の時に豉を名づけてクキといひしは、卽漏之義にして、今の醤油といふもの、其造製なる也、造醸の法、異朝の醤油の方の如くなれば、それに傚ひて呼びて、醤油といふに至りて、古にクキといひし名は隱れて、世の人知る事なきに至れる也、又俗にメマリといふ物の如きも、味噌の自然汁の溜りぬるをいふ也、俗に溜を呼びてメマリといふは、醤豉汁の醪より出ぬるを取りてクキと名づけし、事の如し、これも又豉汁の類也、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一くき　く○も○じ○

〔延喜式　三十三大膳〕造雜物法

豉料、大豆一石六斗六升七合、海藻四斤八兩、得一石

〔和漢三才圖會　百五造釀〕大豆豉　豉音示、豉之本字、秦漢以來始作豉、蓋尗乃豆字也、和名久木、

本綱有淡豉鹹豉二品、治病多用黑大豆淡豉也、釋名云、豉嗜也、調和五味可甘嗜也、造之法原出外國、而康伯乃傳法於中國、

淡○豉○造法　用黑大豆二三斗、六月內淘淨水浸、一宿瀝乾蒸熟、取出攤席上、候微溫蒿覆、每三日一看、候黃衣上遍、不可太過、取晒簸淨、以水拌、乾濕得所、以汁出指間爲準、安甕中、築實、桑葉蓋厚三寸、密封泥、於日中晒七日、取出曝一時、又以水拌入甕、如此七次、再蒸過、攤去火氣、甕收築封卽成矣、此豉入藥、

鹹○豉○造法　用大豆一斗、水浸三日、淘蒸攤罯、候上黃取出、簸淨水淘漉乾、每四斤入鹽一斤、薑絲半斤

椒橘蘇茴杏仁、拌勻入甕、上面水浸過一寸、以箬蓋封口、晒一月乃成也、此外有麩豉瓜豉醬豉之諸品、皆造之充食品、〇中略

豉汁造法　十月至正月、用好豉三斗、淸麻油熬令烟斷、以一升拌豉蒸過攤冷、晒乾拌再蒸、凡三遍、以白鹽一斗搗和、以湯淋汁三四斗入淨釜、下椒薑葱橘絲、同煎三分減一、貯於不津器中、香美絕勝也、

氣味苦甘寒濇　治傷寒頭痛寒熱煩燥滿悶、得葱則發汗、得鹽則能吐、得酒則治風、得薤則治痢、得蒜則止血、炒熟則又能止汗、亦麻黃根節之義也、

按豉者食中常用而五味調和者也、本朝亦有昔用之、如今用末醬不用豉、用醬油不用豉汁也、近時有稱納豆者、亦鹹豉之類也、

〔重修本草綱目啓蒙十七 造釀〕大豆豉

黑大豆ヲ罯シテ製ス、淡豉鹹豉ノ別アリ、鹽ヲ入ザルヲ淡豉ト云、藥ニハコレヲ用ユ、鹽ヲ入テ製スルヲ鹹豉鹽豉ト云、コレハ食用ナリ、又藥ニモ用ユ、淡豉ノ法ハ、集解ニ詳ナリ、舶來モ稀ニアリ、其粒小シ、和製ハ臭氣甚シ、コレハ製法惡シクシテ腐リタルナリ、法ハ齊民要術ニ詳ナリ、法ヲ誤リタルハ、腐臭シテ猫犬モ食フコトアタハズト云リ、傷寒論ニモ、香豉トアレバ臭ナル者ニ非ザルコト知ルベシ、鹹豉ハハマナツトウノ類ナリ、年首ニ寺院ヨリ在家ニ贈ル、

〔延喜式二十三 民部〕交易雜物

武藏國 絁五十疋、布一千五百端、商布一万一千一百段、豉六石五斗、

〔延喜式三十三 大膳〕仁王經齋會供養料〇中略

豉一合二勺 好物料五勺、海菜料七勺、

〔東大寺正倉院文書十七〕駿河國天平九年正稅帳

豉料大豆漆斛伍斗直稻漆拾伍束 斛別十束

〔類聚國史百七十三 災異〕大同三年正月乙未、遣使埋斂京中髑髏、勅〇中略給京中病民米幷鹽豉等、

〔殿中申次記〕八日〇正月

納豆

一久喜 永正十三　二桶　高雄山神護寺例年進上之

十二日

一久喜 永正十三　二桶、梅漬一桶、梅刹一桶例年進上之　宇治大路三郎

〔下學集 飲食下〕納豆

〔撮壤集 飲食下〕納豆　唐納豆

〔易林本節用集 奈 食服〕納豆

〔易林本節用集 加 食服〕唐納豆

〔書言字考節用集 六 服食〕豆豉 本草　納豆 同

〔庭訓往來〕酢菜者、胡瓜甘漬、納豆、煎豆、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一まめなつとう　いと

〔料理物語 萬聞書〕濱納豆は　大豆壹斗味噌のごとくたきて上候て、うどんのこ〻を壹斗入、よくあはせてねさせて、こもをふたにして、三日ばかり置てみれば、よくね申候、ね候はゞふたをとりそとさまして、うへをしたへかへして又ねさせ候、よくね候はゞかきよせ、水六鹽三にてつくり入候、水五にてもいよ〳〵よし、さて時々かき合候、三十日候間、はかきてよし、土用に作り入候へ共、九月九日ごろまで置候てよし、ねさせやう口傳、戸板に入候へば、戸のさんの高さほどにもりてよし、あつく候へばあしく候、三十日もかき大かたなれ申候時、から皮生姜など入候て、くちをよくいたしをき申候也、

〔雍州府志 六 土産〕納豆　大豆煮之、加生姜紫蘇葉芥子等物製造之、所々有之、然大德寺中眞珠菴之所製也、倣一休和尚之製法、故謂一休納豆、又聚樂淨福寺、蓼倉法雲寺、嵯峨清凉寺爲佳、凡納豆中華所

謂豆豉也、又一方有稱金山寺味噌者、案食物宜忌所載八寶豉之類也、則以出金山爲勝矣云々、然則本朝所傳、傚斯製法者乎、

〔本朝食鑑 二穀〕納豆

集解、納豆似豉、其製法殊矣、今有二種、一種用好白大豆水煮熟、候水盡豆熟而取出、攤于席上、入土窖中、候生粘泥而裹于稻草收貯之、用時板上剉末水研煮作汁、和鹽酒及魚鳥菜、此稱納豆汁、放芥菜子泥而食最佳、一種好白大豆一斗水煮熟、取出攤于席上、用炒大麥粉炒小麥粉各五升抹熟豆、入土窖中、令作麹、候于花衣生而晒乾三日、復別用白鹽三升水七升、混合于鍋中而煎之、少頃待冷放木盤浸三種麹而拌合數次、以厚紙覆之、重以木蓋覆之、疊小石于木蓋上而壓之、經三十日許取蓋、用大木匙令翻覆上下、而後合紫蘇葉穗及子蓼葉穗生薑山椒樹皮等物、以收貯而用、或用黑豆造之亦有、此製不一、家々有法、近代爲僧家用、其修造勝于俗家者多、僧侶自夏月造之、正月奉贈檀越、復有濱名納豆者、昔神大君在駿城時、命遠州濱名大福寺摩迦耶寺之僧而造之、其狀茶褐色而不粘、如乾、其味甘鹹帶微苦、但合山椒樹皮耳、椒皮亦不尋常、皮厚甚辣、此納豆造法二寺深秘不泄、故知者少矣、有唐納豆者、和之南都洪福寺東大寺之僧造之、京師淨福寺亦造之、故復號淨福寺納豆、其法夏六月用好黑大豆一斗、煮熟如味噌、小麥炒香一斗、磨麪爲粗末、二味拌合攤席、置暖處作麹、日晒三五日、以乾堅者磨麪細末飛羅、取其粗者復日晒乾堅、飛羅悉篩盡之、別用白鹽三升水七升煮鍋、一時待冷煉麹粉而收之桶中、取出搗于木臼者一月一次、每日晒乾夕收于桶中、至冬十一月入山椒粉、復搗于木臼而後經日嘗之、至味之佳時而作木葉狀、或作泥食亦爲佳、

氣味甘鹹、微温無毒、主治、下氣調中進食解毒、

發明、納豆雖與豉殊、然性本相似、故以不合其鹽麹者代豉用、入藥亦稍好、以黑豆造則尚佳、惟吐法可用、其餘不足用之、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕桂川地藏記(弘治二年の跋あり)賣買之物少々記之とある内に、坐禪納豆、法論味噌と見えたり、この坐禪納豆、は濱名納豆の製なるべし、後に煮染の大豆を坐禪豆といふも、これより出たり、坐禪も小水の爲に、これを用ひしなり、むかしは茶食(クワシ)にもせしものとみえて、醒睡笑に、見たところうまさうなれやこの茶の子名はから糸といふてくれなゐ、から糸とは納豆の異名なり、糸ひくをいふ、紅梅千句に、薪の能の棧鋪とりどり(可頼)納豆をさげ重箱に組入て(正章)柚べしには嘴手を掛もせぬ(友仙)安部泰邦卿東行話說(寶曆十年)濱名納豆は見つきに似ぬ味にて、酒の肴にはえならぬものなり、今此邊にありやと尋ければ、本坂越の路三ヶ村の大福寺より出るものにて、此邊にはなしといふ、然れば濱名の產にもあらず云々、かさゝぎのはしもとかけし橋杭も朽てはまなのなとふばかりぞ、(濱名納豆は鳳輦の樣にて、かびの生たるものなり、○中略)

今の寺納豆も、法論みそ坐禪納豆の遺製、京師大德寺眞珠庵にて造るを一休納豆と云、

〔人倫訓蒙圖彙四〕扣納豆　薄ひらたく四角にこしらへ、細菜たうふを添うる也、ねやすく早業の物、九月末二月中うりに出る、富小路通四條上ル町、

〔大館常興日記〕天文十年十一月十五日、相州左馬助殿一兩日出京、今日下向也、仍唐納豆(號池田唐納豆也)十給之、取次むこ千世也、

〔毛吹草三〕山城　淨福寺納豆　遠江　濱名納豆　近江　觀音寺納豆(汁ニ用之)

〔寬政武鑑〕井上武三郎正甫(遠江濱松)　時獻上(寒中)濱名納豆

〔扶桑名處名物集遠江〕名物

節分の茶には入ずて大福寺皮山椒もまじる納豆　正雄

〔三省錄後編飲食二〕本鄉森川宿御先手組屋敷に、內山氏といへる同心あり、其先祖は北條家旗下の士にて、氏政よりの下知狀數通を藏せり、其中に內山氏出陣の節、ある桑門より見舞の書狀あり、一

見するに、

態令₂啓達₁候、仍今般之御出陣御越河一入御辛勞已識察候、然者雖₂分少候₁、納豆壹合已進₂之候₁、誠以音問迄候、諸餘御歸陣之時分、委曲可₂申述₁候、恐々謹言、

三月上旬　淨安寺欽譽花押

內山彌右衞門尉殿御陣所

〔精進魚類物語〕御所此よしを聞めし、大きに驚かせ給ひて、本人なれば先納豆太に告よと仰ありければ、律師が弟子けしやう文といふ物をもつてつげけり、折ふし納豆太藁の中にひるねして有けるが、ね所見ぐるしくや思ひけん、涎垂ながらかはとおき、仰天してぞ對面する、

〔守貞漫稿六生業〕納豆賣。。

大豆ヲ煮テ室ニ一夜シテ賣₂之、昔ハ冬ノミ、近年夏モ賣₂巡之₁、汁ニ煮、或ハ醬油ヲカケテ食₂之、京坂ニハ自製スルノミ、店賣モ無₂之歟、蓋寺納豆トハ異也、寺納豆ハ味噌ノ屬也、

名稱

飴

飴ハ、アメト云フ、又糖ノ字ヲ用キル、古ハタガネトモ稱シキ、糯米ヲ煮熟シ、麥蘗ノ粉ト冷湯トヲ和シ、醴ノ如クナラシメ、濾過シテ之ヲ煉リタルヲ水飴ト云ヒ、更ニ煉リテ膏ト爲シタルヲ堅飴ト云フ、其煉過シテ硬凝セシモノニ至リテハ僅ニ鑿ヲ以テ穿ツベシ、堅飴ヲ用テ兩人相對シ、手ヲ以テ互ニ掣スルコト數次、漸クニシテ白色ニ變ズ、之ヲ白飴ト云フ、

〔新撰字鏡食〕餳徐盈反、平、飴也、阿女、

〔康煕字典戌集〕餳唐韻、韻會、竝徐盈切、夕平聲、集韻飴也、

餳集韻、韻會、正韻、竝徐郎切、音唐、說文、飴和饊也、揚子方言、餳謂₂之餹₁、(中略)按重編廣韻云、餳徐盈切、當从易、正韻从

易誤、餳徒郎切、當从易、今混爲一字非、字彙既有餳字、从徐盈反、復于餳字作徐盈徒郎二切、尙未了然於字書之誤也、

〔新撰字鏡　米〕糖　糛　餳　溏（四形同、徒郎反、平、並阿米、）

〔本草和名　十九米穀〕粭糖　膠粭　濕粭（如厚蜜者）和名阿米

〔倭名類聚抄　十六酥蜜〕飴　說文云、飴（音怡、和名阿女、）米櫱爲之、

〔箋注倭名類聚抄　四酥蜜〕按今俗作飴、用麥櫱、不用米櫱、○中略　釋名、餳洋也、煮米消爛洋々然也、飴小弱於餳、形怡々然也、依之餳謂今俗呼水飴之厚者、飴水飴之薄者、不與說文注餳云飴和饊者同、李時珍曰、餹之淸者曰飴、稠者曰餳、引陳嘉謨曰、乾枯者名餳、亦不與釋名同也、關東俗呼水飴者、關西俗謂之汁飴、

〔伊呂波字類抄　安飮食〕飴（アメ、亦作粭、）　餳　粭糖　膠粭　濕（如淳蜜者）　飯　餹（已上アメ、亦作䊔、）

〔下學集　下飮食〕飴（アメ）

〔撮壤集　下飮食〕糖　飴（アメ、同）

〔書言字考節用集　六服食〕膠牙飴（クロアメ、本草出乃）　溼餳（同上、試）　餳（アメ、活法、米蘗煎成者、）　餹（同、餳之硬者、）　飴（同、餳之軟者、）　餔（シルアメ、本草）　餦餭（同）

楊氏方言　滑飴（同）

〔日本釋名　下飮食〕飴（アメ）　あめはあま也、あまき意、めとまと通ず、

〔倭訓栞　前編二阿〕あめ　飴餳をいふは甘き義也、餳はしるあめ也、江戸にて水あめといふ、新撰字鏡に饊もよめり、八斛麥あり、餳に作るによろし、飴をねぶらすといふ俗語は、後漢書に含飴弄孫と見え、大學衍義に、啗以甘言而陰陷之といへる意なりといへり、○中略　豆汁を俗にあめといふ、餳に似たる也、

〔物類稱呼　四衣食〕滑飴　しるあめ　畿內にてしるあめといふ、西國にてぎやうせんと云、關東にて水あめ、又ぎやうせんと云、水あめはぎやうせんよりもゆるし、又ぎやうせんは濃煎（じようせん）なるべしや、

又地黃煎とも書、江戸にては下りともいふ、

〔重修本草綱目啓蒙 十七 造釀〕飴餹

飴餹ハアメノ總名ナリ、分ツ時ハ飴ハシルアメ、一名ジヤウセン、西國 ミヅアメ、東國 クダリアメ、

同上 飴一名膠飴、弘景 餳、典籍便覽 軟餳、延胡索附方 稀餳、硼砂附方 餹ハ餳ナリ、カタアメ一名玉餳、尺牘雙魚

〔倭訓栞 中編 十三〕たがね　日本紀に飴をたがねとよめり、あめの古語なり、

〔日本書紀 三 神武〕戊午年 即位前三年 九月、造作八十平瓮、天手抉八十枚、手抉此云多衢餌離 嚴瓮、而陟于丹生川上、用祭天神地祇、○中略 天皇又因祈之曰、吾今當以八十平瓮、無水造飴、タガネ 飴成則吾必不假鋒刃之威、平天下、乃造飴、飴卽自成、

種類　製法

〔本朝食鑑 二 穀〕飴 和名同米、今亦同、

集解、源順曰、米糵煎也、今有數種、水飴一名濕飴 シルアメ、白飴、膠飴等、俱麥糵糯米所成也、其法用糯米舂白者一升、多造者三四升、或一斗餘亦準此、俱洗淨煮熟作軟飯、候略冷而要人膚之温爲度、合麥糵粉一合冷湯八合拌勻、入桶如醴、過二刻半許時、取出盛布囊、漉取汁、用其濃汁入砂糖、徐々煉之、炭火煉之如海蘿煎汁者、名曰水飴、濕飴、復煉過熬作膏、粘著竹篦、投冷水作膠固爲度、候冷取出、兩人相對用手互擊者數次、其極白、或切或撚揉、以作方圓筋條之狀、若牽之者漸四五次、則作黃白色、是近世所貴之菊川飴也、京師江都處々相似不及者多、然其法大略同如前法、極白者細切抹米粉、名曰三官飴、是華商三官之所造歟、此類亦處々多矣、膠煎俗稱地黃煎、俱以形色相似而名、或作凝煎、用白砂糖三斤、水二升拌合、入于銅鍋中、而炭火煎至湧發沫、取汁去滓、再入新銅鍋、而炭火煎至半、入米醋盃七分 今之酒盃七分不至十分、拌合、煎至發沫、入濕飴半飯椀 今之飯椀之半也 拌合、煎至發沫、入糯米極末粉三合半、而後用木篦頻攪之、要不熬著于鍋內、至如軟膏時、取出移置于小麥粉上、候冷堅而截斷之、以鑿子而截之、呼曰鑿切、或用堅木篦而引展之、粘著木片亦有、此等類皆近世作兒女民間之弄物、而不爲大家之餜、惟濕飴及

菊川三官爲上饌、一種有求肥餳者、用葛粉沙糖糯粉等物而造之、淺茅餳亦類求肥、外抹白胡麻者、近代京師市上造之、送傳江都、江都亦造之、以爲官家之用也、

〔齊民要術九〕餳餔

史游急就篇云、鐵殊飴餳、楚辭曰、粔籹蜜餌有餦餭、餦餭亦餳也、柳下惠見飴曰、可以養老、然則飴餔可以養老自幼、故錄之也、

煮白餳法

用白牙散蘗佳、其成餅者則不中用、用不渝釜、渝則餳黑、釜必磨治令白淨、勿使有膩氣、釜上加甑、以防沸溢、乾蘗末五升、殺米一石、米必細師、數十徧淨淘、炊爲飯、攤去熱氣、及暖於盆中以蘗末和之、使均調、臥於䤇甕中、勿以手按、撥平而已、以被覆盆甕令暖、冬則穰茹、冬須竟日、夏即半日許、看米消減離甕、作魚眼沸湯以淋之、令糟上水深一尺許乃止、下水冷訖、向一食頃、便拔酳取汁、取汁煮之、每沸輒益兩杓、尤宜緩火、火急則焦氣、盆中汁盡、量不復溢便下甑、一人專以杓揚之、勿令住手、手住則餳黑、量熟止火、良久向冷、然後出之、用粱米者、餳如水精色、

黑餳法

用青牙成餅、蘗末一斗、殺米一石餘、法同前、

琥珀餳法

小餅如棊石、內外明徹、色如琥珀、用大麥蘗末一斗、殺米一石餘、並同前法、

〔和漢三才圖會百五造釀〕飴音夷あめ　餹音唐　餳音唐　餦餭和名阿女　膠飴俗云地黃煎

本綱飴用麥蘗或穀芽、同諸米熬煎而成、古人寒食多食餳、惟以糯米作者入藥、其濕餹如厚蜜、而因色紫類琥珀、謂之膠飴、其乾枯牽白者謂之餳、

膠飴〔甘溫〕人補虛冷、益氣力、止腸鳴咽痛、治吐血、脾弱不思食人、少用能和胃氣、

凡中滿吐逆秘結牙䘌赤目疳病腎病者宜忌之、生痰動火、以最甚甘也、

按飴造法用半熟糯(俗云奈末毛知)一斗、爲精白、蒸餾、麥蘖去芽稃爲末、五合拌勻、漬湯釀蓋二時許、而盛布囊、搾去糟、取用汁、煉之、甚軟者名濕飴、(又名水飴)煉過如膏藥、紫色者名膠飴、(俗云地黃煎)其硬凝者可以鑿穿切、

餳(餹同)　用膠飴、兩人對向牽之、傅油(少許)牽也疊也數十次、變白色、中有竅孔、謂之餳、如値霖雨者、極中餳解稠成一塊、(以炒糯粉傅之則不然)攝州平野、山州伏見飴得名、今則大坂多造之、豐前小倉膠飴色似琥珀而玲瓏、味亦淡美、

半熟糯不肥白、狀似粳而粘少、羽州莊內、豐州小倉、肥州唐津多出之、其飴精可以爲培、又貧人食之、

〔經濟要錄 四〕諸糕第五

飴モ亦製シテ利潤多キ者ナリ、水飴、條飴、痰切飴ヲ始トシテ、打切飴ヤ、渦形餹、櫻餳、蠟燭餹、其他豆粉ヲ混ジテ豆膏餅(スアマ)ヲ製シ、或ハ熬豆、米花小麥粉等ヲ和シテ、種々ノ果子トナスモ、能ク精微ヲ盡シテ製シタルハ、月日ヲ經タリトモ敗レズシテ、遠國ニモ輸スベシ、肥後熊本ノ朝鮮飴、相州浦賀ノ水飴等ノ如キ、卽チ是ナリ、凡ソ飴ハ糯米ト麥芽ヲ以テ造ルコト、古來ノ法ナリシガ、今ハ米屑ヤ糠粒ヲ用テ釀ガ故ニ、其利ハ古ニ三倍ス、然レドモ極上飴ヲ製スルニハ、糯米ヲ用ナ寒製ニスベシ、

〔雍州府志 六土產〕地黃煎　古禁裏命醫家令製地黃煎、其法穀芽末粉合地黃汁入鍋內、慢火煉之而用之、則潤腸胃益氣血、今不用地黃汁、以淸水煎煉之、其味雖美、其功能爲劣、又東福寺門前菊一文字屋之滑飴、爲精品、食之不粘齒牙、不滯胸膈、

飴糖　東福寺門前菊一文字屋之所製爲佳、又桂里之製造細密而甘美、形如竹管、是謂桂飴、或稱管飴、又南都春日禰宜、春正月鍊糕贈堂上地下、是稱滑糕、又謂糕宜糕、是亦在京師、

產地

〔本朝世事談綺一飲食〕地黃煎。。

古へ堂上より醫家に命じて、地黃煎を製しむ、其法穀芽末粉に、地黃の汁を合せ、これを煉て用ゆ、腸胃を潤し、氣血を益すの良糕なり、今は地黃の汁を用ひずといへども、此名を以す、京稻荷前にて專製之、江戶にては下り飴と稱す、

〔重修本草綱目啓蒙十七造釀〕飴餹

增、本草綱目纂疏引說文云、飴米櫱煎也、乃諸注既詳、斯方多煎麥櫱、薩摩地方用甘藷造之、本邦處々ニ多クコレヲ造ル、讃州ノ金毘羅、城州ノ桂村等ハ名產ナリ、

〔守貞漫稿後集一食類〕水飴

今世水飴堅飴トモニ越ノ高田ニ精製シ、又相ノ浦賀ノ製次之、トモニ往々江戶ニ贈ル、

〔奧羽觀蹟聞老志三貢土產〕糖圓アメ。。　出于宮城郡松島、海濱蜑家以此爲業、鹽釜次之、兩地經過遊歷之客必齎之以還家、包之以竹皮、但近年味稍惡、所以其製疎而貪利亦多也、

〔寬政武鑑〕細川越中守齊玆、○肥後熊本　時獻上六月朝鮮飴。。

飴商

〔人倫訓蒙圖彙六〕飴師。。　昔飴桂里名物也、其外七條東洞院の西にこれをつくる、江戶櫻あめ、芝田町、ぶせん小倉、

〔守貞漫稿六生業〕飴賣。。

三都トモニ其扮定ナク、又飴製ニモ數種アリ、又每時種々ノ異扮ヲシテ、賣之者アリ、故ニコレヲ圖スルコトヲ得ズ、唯江戶ニ一種每時不易ノ飴賣アリ、今是ヲ圖ス、○圖略　賣辭ニ下リ〳〵ト云、原京坂ヨリ贈リ下スノ謂歟、又因曰、江戶飴店ニハ必ズ渦ヲ描ケリ、今擔賣ニモ描之者アリ、

〔江戶總鹿子六〕唐飴

芝田町三丁目　陳三官　同札辻　西村伊綁

櫻あめ

芝田町三丁目　あめや長左衞門

〔武江年表六〕此年間〇安永記事

安永十年俳人提亭の撰たる種おろしと云句集に載る所の、其時代のはやり物商物目錄左に略記す、〇中略　飴　目黑桐屋　雜司が谷川口屋

〔還魂紙料上〕千。年。飴。

元祿寶永の比、江戶淺草に七兵衞といふ飴賣あり、その飴の名を千年飴又壽命糖ともいふ、今俗に長袋といふ飴に千歲飴と書こと、彼七兵衞に起れり、生質酒を好で世事にかゝはらざるの一奇人なり、今樣廿四孝寶永六年印本二の卷に曰、千年の七兵衞といふ飴賣あり、樂に養ふ子のあるに、いかないかなそれにかゝらず、江戶中を空にして晝にねぶらし、價の其錢をすぐに處々にて酒にして、春秋の榮枯を息なし呑の一盃にらちをあけて、年のよらぬ顏をひさしく見ること、頰髭をかこち給ふ、堺町のさる野良のぁやかりたしとまうされぬ云々、寶永六年に久しく顏を見るとあれば、貞享或は元祿の初より、其名を人に知られたる歟、

〔嬉遊笑覽十一商賈〕今江戶に飴と古きせるなどを、かへにありく者あり、とつかへゞいと名く、其ことばにめげたらしよ、きせるの古いと、つかへべにしよと呼ぶ、諸艷大鑑、松屋燒の土火入に、取集めたるめげ烟管といへり、損へることをめげるといひ、缺瓦をめげと云、めげたらとはつぶれたるきせるを云ふなり、今是をかへる飴賣も見付たらといふことゝ心得めり、此飴賣の事を、或說に正德の頃、淺草田原町に善右衞門といふ者ありしが、生國紀伊國道成寺の僧、つき鐘建立の爲に、江戶に下りて、この事に賴まれしかば、飴と古かねと取かへて、町々をあるきし、是その始なり、その後すたれて、寶曆三年の頃より、神田小柳町に甚右衞門といふもの、異なる聲して、とつかへ

べいとつかへべい〳〵と呼あるき、專ら盛になりしは、寶暦九年の頃なりといへり、此說おぼつかなし、其磧が色三線大坂の卷、傾城買が落ぶれたる事をいふ處、茶碗燒出す高原といふ處に、風の神と相住して、風の神とは、風神送り、といふ物もらひなり、新町の名ある大夫、天神の姿を紙のぼりに畫き、其身は古き破あみ笠を著て、端々をもつて廻り、さあ〳〵丹波屋の小ざつま、明石やのもろこし云々、古、釘にかへましやう〳〵と子供たらして其日を送りける、本朝文鑑左角が地黃煎解に、此ごろの人の覺えたがひて覗からくりのあしらひと思ひ、古がね買のきせるの雁首とかゆる、又伊呂芝居に、きせる皿ひとつにもかへてもらひにくき、しろものとも見えたり、

〔倭訓栞前編二阿〕あめ　あめうりのふえを吹事は、古く西土より傳はれり、詩箋に簫編小竹管、如今賣錫者所吹也と見えたり、

〔延喜式三十三大膳〕仁王經齋會供養料

僧一口別、○中略糖三合六勺、菓餅料二合、好物料五勺、海菜料七勺、生菜料一勺、索餅料三勺、

〔延喜式三十三大膳〕年料

糖十斛八斗九升四合六勺、御井中宮各一斛六斗八升三合、東宮一斛六斗七升八合八勺、雜給五石八斗四升九合八勺、絹篩九口、別三尺、絞糖布袋十二口、別四尺、

〔延喜式三十九内膳〕供御月料

糖一斗四升二合五勺、○中略右月料、小月減卅分之一、

〔東大寺正倉院文書二十九〕但馬國天平九年正稅帳

正月十四日讀經供養料充稻伍拾貳束玖把、○中略

𥻘○朱書云阿米料米壹升充稻貳把

〔本朝食鑑二穀〕飴

發明、飴及凝煎、近世擧作民家兒輩之弄、而言能補脾胃、殊不知動火生痰動蟲也、少食則止瀉和血者乎、

〔塵塚談 下〕飴餳の事、小兒には忌べき物也、宇治田先生も嚴しくいましめ給ふ、予〇小川顯道おもふに造飴屋には飴を製する場所に、蚯蚓の生ずる事多し、故に蚯蚓を堀て渡世とする者は、飴屋へ行買求る事なりとぞ、されども蚯蚓を賣と家の零落の本なりとて、うらぬ飴屋もあるよし、

〔守貞漫稿 六生業〕飴細工

諸物ノ形ヲ摸造ス、蓋飴細工ハ皆必ズ葭莖ノ頭ニ粘ス、又飴丸ヲ葭頭ニ粘シ吹之テ中虚ノ大丸トスルアリ、專ラ藍紅等ヲ以テ彩之、諸形トモニ飴細工ハ製後彩之也、又昔ハ鳥形ヲ專トスル歟、今世モ飴ノ鳥ト云テ、飴細工ノ總名トス、又京坂ニテハ前ニ云丸ヲ吹キ大ニシタル者ヲ吹掛ト號ク、專ラ葭頭ニ粘シ、未ダ吹廣ゲザルヲ買テ自ラ吹之、故ニ吹カケト云歟、

沙糖 蜜 甘葛煎 〔附入〕

沙糖ハ、サタウト云フ、甘蔗ノ汁ヲ以テ製シタルモノナリ、初メ外國ヨリ毎ニ舶載シテ齎シ來リシガ、德川幕府ノ時其法ヲ傳ヘ、我邦ニ於テモ之ヲ製スルニ至レリ、白沙糖アリ、黑沙糖アリ、白沙糖ヲ結晶セシメタルヲ氷沙糖ト云フ、

蜜ハ、ミチ、又ハミツト云フ、蜜蜂ノ醞釀シテ造リタルモノニシテ、藥劑ニモ之ヲ用ヰタリ、近世沙糖ノ煎汁ヲ以テ蜜ヲ製ス、謂ユル沙糖蜜ト稱スルモノ是ナリ、

甘葛煎ハ、アマヅラセント云フ、蘡薁(アマヅラ)藤ノ汁ヲ以テ作リタルモノニシテ、中古甘味ニハ專ラ之ヲ用ヰタリ、今甘茶ト稱スルモノ蓋シ是ナラン、

名稱

〔本草和名十七菓〕沙糖甘蔗汁作之 唐

〔下學集下飲食〕砂(サ)糖(トウ)

〔易林本節用集左服食〕沙(サ)糖(タウ)

〔書言字考節用集六服食〕紫(クロ)沙(ザ)餹(タウ)本草 沙(サ)餹(タウ)代醉、沙餹中國本無、唐太宗時外國貢至、問其使人此何物、云以甘蔗汁煎成者、

〔異制庭訓往來〕酒肴等餘無沙汰無極候、何樣尾籠之至可候乎、荒々所尋出者、〇中略 砂。糖。飴甘葛煎壺五十、

〔塵袋九飲食〕一沙糖ト沙棠トハ一物歟、各別歟、 各別也、沙糖ハ唐ノアメ也、甘蔗ト云フ草ハ、タカクオヒアガリテ、クキハマキモノヽ如シ、アマキ草也、象コレヲコノミクラフ、人モコノ草ノクキヲワギリニキリテスハブレバ、アマキシルアリ、コレヲ煎ジテツヽハカシタルヲ沙糖ト云フ、沙棠ハ仙菓ノ名也、ツネニアルモノニ非ズ、山海經曰、崑崙丘有木焉、其狀如棠(ヤマナシノ)、而黃花赤實、其味如李、而无核、名曰沙棠、御用也、水永人食使不溺云ヘリ、呂氏春秋曰、果之美者、沙棠之實ト云ヘリ、

傳來

〔北史九十五〕眞臘國在林邑西南、本扶南之屬國也、〇中略 飲食多蘇酪沙糖秔粟餅、

〔老學庵筆記六〕聞人茂德言沙糖中國本無之、唐太宗時外國貢至、問其使人此何物、云以甘蔗汁煎、用其法煎成、與外國者等、自此中國方有沙糖、唐以前書傳凡言糖者皆糟耳、如糖蟹糖薑皆是、

〔槐記續編〕享保十七年十一月十三日、參候、昨日仰付ラレシ〇近衞家熙 砂糖ト云モノハ、本西域ノ制ニシテ、大唐エ渡リタルモ遠カラヌヤウ也、本綱ナドニ出タル趣ヲ、考エ申スベキノ由也、今日參上、本綱ノ趣モ本唐ノモノニアラズ、西戎ノ制ナルヲ、唐ノ太宗ノトキ、使ヲ遣シテ習ハサレシ由也、出處モナク時珍ガ說也、甘蔗汁ノコトハ、外臺秘要ニ出タルハ、唐ヨリ傳リタルコト、疑ナキモノノヤウナレドモ、甘蔗汁トバカリニテハ、砂糖ノコト、究ハメガタキ由ヲ申シ上グ、本綱御覽ニ入 ナルホドコレニテ尤ナルコト也、悉伽羅經ト云モノニクハシク出タリ、コレナレバイカウ古キモ

ノ也、西域ノ制ト云モ尤ナリト仰ラル、日本ヘハ何時分ニ渡リタルニヤト申シ上グ、仰ニコレハイカフ近キコト也、ヤウ〱太平記時代前後トミヘタリ、鎌倉ノ將軍ヨリ天龍寺ノ義堂ニ、小壺ニ入テ贈ラレシヲ、特ニ重寶セラレシ由也、ソレヨリ後廣クナル、禁中ノ式ニモソレマデハ、ヤウヤウアマヅラ、アメノミ也、砂糖ノコト古式ニミヘズト、

〔本草綱目三十三果〕沙餹唐本草

集解恭曰、沙餹出蜀地、西戎江東並有之、笮甘蔗汁煎成紫色、瑞曰、稀者爲蔗餹、乾者爲沙餹、毬者爲毬餹、餅者爲餹餅、沙餹中凝結如石、破之如沙、透明白者爲餹霜、時珍曰、此紫沙餹也、法出西域、唐太宗始遣人傳其法入中國、以蔗汁過樟木槽取而煎成、淸者爲蔗餳、凝結有沙者爲沙餹、漆甕造成如石如霜如冰者、爲石蜜、爲餹霜、爲冰餹也、紫餹亦可煎化印成鳥獸果物之狀、以充席獻、今之貨者、又多雜以米餳諸物、不可不知、

〔本朝食鑑四菓〕甘蔗

煎汁取沙餹、其法及氣味主治發明詳于綱目、近代蔗種移自中華朝鮮琉球、然本邦之地未得生長、其沙餹多傳送於外國也、

〔貞丈雜記六飮食〕一砂糖は古は今の如く多くはなかりしなり、舊記にさたうやうかんとあるも、砂糖を入て調たるやうかん珍しき故、如此いふなるべし、常の羊羹はさたうを不入なるべし、いにしへ砂糖なき時代、すべて菓子類はあまづらと云ものにて、あまみを付たる也、今は異國より砂糖多く渡る故、世に澤山なり、

甘蔗培養

〔農業全書五山野菜〕甘蔗

甘蔗は其葉薏苡に似たり、暖國にそだつ物なり、近年薩摩には、琉球より取つたへて種るとかや、是を諸國に廣く作る事は、國郡の主にあらずば、すみやかに行はれがたかるべし、庶人の力には及がたからん、是常に人家に用ゆる物なるゆへ、本邦の貴賤財を費す事尤甚し、是を種る事、よく其法を傳へ作りたらば、海邊の暖國には必生長すべし、若其術を盡して、世上に多く作らば、みだ

りに和國の財を外國へ費しとられざる、一つの助たるべし、然ば力を用ひ、是を世にひろめたらむ人は、誠に永く我國の富を致す人ならんかし、是を種る法は、農政全書等に委し、いまだ其たねさへ此國になき物なれば、今こゝに略す、

〔書言字考節用集 六生植〕甘蔗(カンシヤ)本草、莖似竹而内實、抽葉知蘆、長三四尺、扶疎四垂、取汁爲沙餳、　甘蔗(アマカヅラ/アマキ)芳蔗、荻蔗、並同、俗云沙糖竹、　甘蔗(サタウキビ/サタウノキ)

〔和漢三才圖會 九十蓏果〕甘蔗(さたうの木/かんしや)

〔重修本草綱目啓蒙 二十二蓏〕甘蔗　サトウキビ　サトウノキ　サトウグサ　サトウダケ　上名

瑤池絳節事物異名　蔗草同上　黄金顆事物紺珠　藷蔗通雅　甘藷同上、同名アリ、　竿蔗同上　干蔗汝南圃史

甘蘆正字通　諸柘文選註　杖蔗福州府志　自然汁、一名蜜汁、行厨集　銷醉同上

甘蔗、品類多シ、享保年中琉球ノ產薩州ヨリ來リ、今諸國ニ多ク栽ユル者ハ荻蔗ナリ、苗形荻ニ似タリ、故ニヲギ樣(デ)ノサトウキビト呼ブ、形狀蜀黍ノ如クニシテ、葉微狹シ、苗高サ丈餘ニシテ葉互生ス、其莖大ニシテ竹ノ如シ、皮堅ク穰柔ニシテ、蜀黍稭ノ如シ、本ハ節蜜ニシテ、梢ニ至リ漸ク長シ、此草ハ葉ノミニシテ、花實ヲ生セズ、十月已後根ヲ去リ、莖ヲ收メ、土窖ノ中ニ藏メ、寒ヲ避ク、三月ニ至テ採リ出シ、節ヲ中ニシテ切リ、陽地ニ栽ユレバ、節ゴトニ兩芽ヲ生ズ、稍長ジテ壯ナル芽ヲ殘シ、餘ハ除キ去ル、夏ニ至レバ旁ヨリ數莖叢生ス、冬ニ至リ莖ノ能ク熟スル者ヲ搾リテ、黑沙糖トス、コノ蔗ヲ糖蔗天工開物ト云、又飴蔗閩部疏トモ云、一種莖熟シテ生食スベクシテ、搾リテ沙糖ニナラザルアリ、是崐崘蔗ナリ、是ヲ果蔗天工開物ト云、又食蔗閩部疏トモ云フ、世說ニ顧凱之漸入佳境ト云ル者是ナリ、本ハ甘シテ梢ハ淡シ、故ニ顧凱之梢ヨリ食セシ故、漸ク佳境ニ入ルト云フ、蔗ノ品類ハ天工開物ニ詳ナリ、

〔物類品隲 六〕甘蔗培養幷製造法○中略

擇地之法

甘蔗漢土ニテモ、江浙、閩廣、湖南、蜀川等ノ地ニ出ヅ、就中閩廣ノ間尤繁シ、他方合併シテ、其十ガ一ヲ得ト云ヘリ、此物本南地ニ出ヅ、故ニ寒ヲ畏ル、寒國ニハ植トイヘドモ、糖出ルコト少シ、北地ニハ植ベカラズ、近世尾張知多郡、長門細江ノ邊、多植テ製シ出ス、其他植ルコト未ㇾ多、按ズルニ和泉、紀伊、伊勢、志摩、伊豆、駿河、四國、九州ノ諸國是ヲ植ベシ、此物夾砂土(スナマジリツチ)ヲ好ム、黃泥(アカヘナ)等ノ地ニハ植ベカラズ、海ニ近キ河濱州土ニ植ルヲ第一トス、土ヲ試ニハ、坑ヲ堀コト尺餘、沙土ヲ口ニ入テ、味苦モノハ植ベカラズ、又土ノ味甘クトモ、深山上流河濱等ニハ植ベカラズ、蔗質日ヲ不ㇾ懼、處處海島水利惡シテ、水田トナシガタク、或ハ生田(シンガイ)、又川水溢テ、沙土ノ入タル地、他物ノ植ガタキ處モ、是ヲ植テ長ジ易シ、

貯ㇾ莖之法

甘蔗實ナシ、莖ヲ切テ植レバ、節ノ傍芽ヲ生ズ、呂惠卿所ㇾ謂草皆正生嫡出、惟蔗側種、根上庶出、故字從ㇾ庶也ト云モノ、是ナリ、莖ヲ貯ルハ、冬初霜將ㇾ至トキ、莖ヲ土中ニ埋メ、水濕ノ入ザルヤウニシテ貯置ナリ、大抵芋種ヲ貯ルニ似タリ、根ヲ貯ルモ、其法同ジ、

植ㇾ莖之法

莖ヲ出シ植ルコト、天工開物ニハ、雨水ノ前五六日、天色淸明卽開出スト、雨水ハ正月ノ中ナリ、處ニヨリテ餘寒强キ地ニテハ、早ク植レバ莖朽ルナリ、是ハ土地ノ寒暖ニヨリテ遲速アルベシ、莖ヲ堀出シ、籜ヲ去、二節ヅヽニ伐リ、暖ナル地ヲ擇テ是ヲ植ユ、植ル法ハ、莖ノ本ト末ト少ヅヽ重合テ、魚鱗ノゴトク繁ク植ベシ、莖二節アルユエ、芽ノ出處兩方ニアリ、是ヲ植テ一ノ芽上ニ向ヘバ、一ノ芽下ニ向ユエ惡シ、兩芽トモ横ニ向ヘバ、各芽ヲ出スナリ、掩ㇾ土薄クスベシ、芽長ズルコト一二寸ニシテ、淸糞水(ウスゴエ)ヲ澆、六七寸ニ至テ分チ栽ベシ、

分栽之法

前ノ如ク一タビ植テ、芽六七寸モ出タル時、別地ニ畦ヲ作リテ移植ベシ、畦ヲ作ルコト濶サ三尺、畦ノ中犂溝ヲ堀コト深サ四五寸、蔗ヲ溝内ニ栽、ソノ間各一尺七八寸、掩土寸許、土厚ケレバ芽ヲ出スコト少シ、芽三四箇ヨリ六七箇出ル時、漸漸ニ土ヲ下シ、時時犂耕シテ土ヲ加フベシ、土ヲ加ルコト漸厚ケレバ根深シ、根深ケレバ莖長ジテ倒ノ憂ナシ、長一二尺ニ至レバ、芸薹枯(アブラカス)ヲ水ニ浸シテ灌ベシ、月ニ二三度犂耕シテ草ヲ去リ、根ニ培フベシ、六月以後傍ヨリ生タル莖ハ、悉切去ベシ、

伐莖之法

漢土ニテ五領以南甚暖ニテ、冬霜ナキノ地ハ、蓄蔗不伐、年ヲ經テ製シタルモノ、糖甚好ト云リ、本邦ニテハ霜ナキノ地ナシ、蔗霜ニ遇バ卽枯ル、久ヲ經ルコト能ハズ、氣候ヲ考ヘ、霜降ントト思バ、是ヲ伐ベシ、然ドモ若伐コト早ケレバ、其漿未滿、故ニ糖少シ、時候ヲ考ルコト、尤心ヲ用ウベシ、

〔經濟要錄〕四諸糕第五

沙糖昔ハ舶來ノミヲ用タル者ナリシガ、近年薩摩ニテ夥シク黑沙糖ヲ作リ、讃岐及ビ尾州長州此レニ次グ、且讃岐ヨリハ白沙糖ヲ夥シク出シ、阿州土佐等ニテ氷沙糖ヲ製ス、抑甘蔗ハ赤道下ニ蕃衍スルモノナルガ故ニ、氣候ノ温熱ヲ好ミ、寒冷ヲ畏ル、故ニ赤道下ヲ距ルノ遠キニ從ヒ、漸漸甘味淡シ、是寒地ニ適セザル者ナルヲ以テナリ、然レドモ氣候ヲ變通スルノ術ヲ行フトキハ、四十五度許ノ地マデハ此レヲ作ルベシ、黑糖ヲ製シ得ルトキハ、此レヲ白糖トナシ、氷糖トナスモ此レ亦無造作ナル者ナリ、凡甘蔗ハ甚シク小根ノ張ル者ニテ、枯埴ノ土地ニハ決シテ適ハザル者ナリ、宜ク海邊ノ沙漠ニ作ルベシ、沙漠ハ極テ多キ者ナレバ、夥シク此レヲ作ルベシ、

〔日本山海名物圖會〕三薩摩大島黑沙糖

甘蔗と云草、俗に砂糖黍と云、莖は竹に似て葉は黍に似たり實なし、古根より苗を生ず、此草を取て

よくたゝきくだきて煎じつめ、石灰を加へてかためたるを黒沙糖とす、百姓多くこれをつくりて年貢に納む、菓子を製するに專これを用ゆ、唐よりわたる黒沙糖よりは、色も黒く味あしゝ、唐にて白砂糖氷砂糖をこしらゆるも皆此草也、日本にては黒の外は白は不出來、

〔有德院殿御實紀附錄十七〕沙糖も今は日用かきがたきものとなれば、唐土より來るをまたず、わが國の產をこそ用ゆべけれとて、甘蔗培栽の法をあまねく尋もとめ玉ひしに、享保十二年、松平大隅守繼豐が家人落合孫右衞門といふ者、薩摩國よりいで來り、培殖の事ども委く申ければ、其敎をうけしめて、濱の御庭にて作らしめ玉ひ、又駿河長崎等の地にも植られ、延享のはじめには專らこの事を沙汰し玉ひ、深見新兵衞有隣(書物奉行)等にも仰下されて、天工開物をはじめ、府志縣志等の諸書より考あつめられ、また長崎に來りし唐商李大衞游龍順などにも、とはしめられしかば、各製法の事を書て奉れり、吹上御庭の下吏岡田丈助某といへるは、心きゝたるものにて、やゝ製法に熟せり、小姓磯野丹波守政武も仰をうけて吹上にいたり、火候など試し事もありしかど、其ころは土性に應せざるゆゑにや、唐土のごとく多くは出來がたかりしかど、寬政のはじめにいたりては、諸國ともに多く作り出し、唐產よりも盛に行はれ、大師河原などの地にては、氷糖をさへたやすく製する事となりしも、またく此御ときの御心おきてのやう〳〵あらはれぬるにこそありけれ、

〔平賀鳩溪實記〕一平賀源內大坂にて評判の事

源內は大坂へ出張して、富貴の町人へ心易出會せしが、或時中島屋喜四郎といへるものへ申けるは我等事讃州出生にて、若年にて所々遍歷して、國數は見ずといへども、西國の地理は盡せり、然るに備後國の土地を見るに、砂糖には最上の土地なり、貴殿には砂糖商賣の事なれば、定て土地の善惡は御存知なるべしと、風と物語りしければ、喜四郎申けるは、尤砂糖の上品は兎角漢土

でなければ宜しからず、日本製の砂糖は甘味薄くして上白の色なし、甚だ下品也と云、源内申けるは、左もあるべし、尤ながら砂糖の土地は砂場が上品なり、然るに南京の土地は砂場少し、去かれども砂糖においては至極上品なり、左すれば土地計にてもなし、養ひ方第一なり、土地の宜しき方を見立、砂糖を植付養ひ方を法の通りにいたさば、日本にても上品の砂糖出來すべきは必定なり、其許其志しあらば、備後國にて田地を求め、砂糖を植付給ふべし、我等製法すべし、上品の砂糖出來なば大なる利益なりと申ける、喜四郎富る人なれば夫は安き事なり、幸ひ備後の國には我等遠縁のものあり、早速畑をもとむべしと、飛脚を以て申し遣しける、備後にては樣子は知らねども、急ぎ能畑地を求て、喜四郎方へ知らせければ、喜四郎は源内へ去か〳〵の物語りして、旅用意して源内と同道して備後の國へ赴き砂糖を植付ける、源内は喜四郎へ砂糖の養ひ方を傳授して、所々一見して又大坂へ戻りける、これ全く喜四郎へ利徳を付て、金銀を自由に爲すべき階梯なり、砂糖の製法左に記す、

鳩の糞　蜜を交四五日置、日に干て細末にして、砂糖を植べき砂へ交て栽るなり、

甘草　砂糖の木二三寸も延たる時分、水にとき根に懸る事、毎日二三度、三十日計如此すればよし、

右のごとく製法して、能々小石を拾ひ出し、其上にて毎日夕方水少しづゝ、根へ懸る也、扨喜四郎は源内が砂糖の傳授を得て、程なく砂糖成就したり、其味實に蜜の如く、色は太白にして、渡り砂糖に少も相違なし、〇下略

〔諸事留 六〕近來於諸國砂糖之製作追々相增、大坂表其外國々ゟ積送高多分之趣ニ相聞候、右ニ付而者、自然本田畑江甘蔗を作り、米穀ニかへ砂糖製作を專といたし候義者、不可然事ニ候、依之自今已後猥ニ本田畑江甘蔗を作候儀、可爲停止候、但荒地或者野山を開き、米穀不熟之地江作候義

種類

者、可爲格別事、

右之通、文政元寅年相觸候處、近年又々猥ニ相成、本田畑ニ甘蔗を作候趣相聞、不埒之事ニ候、已來急度相守、本田畑江作候儀者一切致間敷候、若相背者有之ニおゐて者、吟味之上急度可申付候、

右之通、文政元寅年、天保五午年相觸候通、彌相守可申者也、

右之趣御料者御代官、私領者領主地頭ゟ、念入可申付候、

三月

右之通、御書付出候間、町中不洩樣可相觸候、

子(天保十一年)三月十日　町年寄役所

〔和漢三才圖會　九十蓏果〕紫餹(くろさたう)(煎蔗汁、或稀者爲紫餹、乾者爲沙餹、毬者爲毬餹、餅者爲餹餅、明白者爲餹霜、)

本綱沙餹法出西域、唐太宗始遣人傳其法入中國、笮(しぼり)甘蔗汁、過樟木槽取而煎成、

紫餹(一名蔗餹)　初煎成清者紫黑色、(俗云黑沙餹)　復可煎化即成鳥獸果物之狀、以充席獻、今之貨者又多雜以米餳諸物、不可不知、

氣味(甘温)潤心肺、治口乾渴、多食則令人心痛生長蟲、(與棗同食病齲、與鯽魚同食成疳蟲、與筍同食不消成癥、身重不能行也、)

氷餹(こほりさたう)　餹霜(しろさたう)　石蜜(同)

古者惟飮蔗漿、其後煎爲蔗餳、又曝爲石蜜、唐初以蔗爲酒、而餹霜則自大曆間有鄒和尙者、來住蜀之遂寧繖山、始傳造氷餹法起焉、

按沙餹有氷餹、餹霜、紫餹三品、(石蜜亦白沙餹之塊者、今別不稱之、)本是一物、猶生鐵、熟鐵、鋼鐵之異、本朝雖移種之不茂盛也、瓷餅之佐、必用之食品也、自異國所來大概記于左、

白沙糖者凡二百五十萬斤(一苞百七十五斤、於長崎分爲二櫃、有八十六斤半、)

自諸國來、潔白而不濕者佳、其中有大塊如圓扁餅者呼曰盞盆(サンボン)、碎之甚白、凡太寃爲極上、交趾次之

南京福建寧波等又次之、咬𠺕吧、阿蘭陀(稱出島)爲下、

氷沙糖　凡二十萬斤餘

玲瓏如琥珀者佳、是亦自處々來、太寃爲上、

黑沙糖　凡七八十萬斤(要經年不敗、少和石灰、用時煎之、宜漉去石灰、)

交趾爲上、大寃福州暹羅次之、東埔寨爲下、此外自琉球亦七八十萬斤來、最下、(但琉球未精白氷製法、平唯黑沙糖而已、)

〔秇苑日涉 九〕沙糖

沙糖或作沙餹、或沙飴、或蔗餳、卽今之黑沙糖也、漢以來已有之、製作霜、則自李唐始、〇中略白糖謂之糖霜、又謂之霜糖、或謂之蔗霜、其最白者曰洋糖、(俗云太白)〇中略紫黑色者易黑糖、曰紅沙糖、曰紫沙糖、曰烏糖、曰黑沙糖、曰黑片糖、曰黃片糖、曰赤沙糖、曰赤糖、皆一物也、以熔煉之精粗、顏色之淺深、微分其品而已、

〔庖厨備用倭名本草 七果〕沙糖

元升曰、唐宋ノ間ニ沙糖ヲ日本ニ渡サヾリケルニヤ、和名抄ニ沙糖ナシ、番舶ハジメテ沙糖ヲ載セキタリショリ、年々渡リ來リテ絶ルコトナシ、其ノ白沙ノ如クナルヲ、俗ニシロザタウト云、ハナハダ白キヲ、俗ニタイハクト云、石ノ如ク氷ノ如クナルヲ、俗ニコホリザタウト云フ、紫黑色ナルヲ、俗ニクロザタウト云、黑ザタウニネバルアリ、ネバラザルアリ、ネバラザルハヤヽ黃色ヲ帶タリ、ネバルニハ蚌灰(カキノハイ)ヲマジヘテコリカタム、シヤムラウヨリ來ルヲキリザタウト云、紫黃色ノ沙糖ヲツクネカタメテ、切テ餠ノ形ノ如シ、其ノ味ネバル黑沙糖ヨリ鮮美ナリ、

〔物類品隲 六〕甘蔗培養幷製造法

甘蔗數種アリ、〇中略按ズルニ蔗類多シトイヘドモ、是ヲ約スルニ、果蔗、糖蔗ノ二種ナリ、果蔗ハ其莖生ニテ啖フ、取汁適口、世說、顧長康每食蔗自尾至本ト云モノ是ナリ、此種ハ砂糖ニハナラズ、只

莖ヲ果トナシテ食ノミ、其種未傳本邦、或云薩摩ニ在ト未目擊、糖蔗ハ其莖堅シテ生ニテ噉バ唇舌ヲ傷ル、是ヲ製シテ糖ヲ造ルベシ、煎汁未結砂モノヲ蔗糖ト云、又蔗餳ト云、嵇含南方草木狀云、吳孫亮使黃門以銀椀幷蓋就中藏吏取交州所獻甘蔗餳ト、漢土ニモ往古ハ砂糖ヲ製スルコトヲ知ズ、故ニ蔗餳ヲ以テ貴人ノ食ニ供スト見エタリ、唐ニ至テ西域ヨリ法ヲ傳テ砂糖ヲ製ス、其品亦數稱アリ、黑糖一名紫砂糖、一名紅砂糖、一名赤砂糖、和名クロザタウ此物蔗ノ老嫩ト製法ノ精粗ニヨリテ、色或ハ黃或ハ帶紫帶紅モノアリ、今薩摩ヨリ來ルモノハ紫黑色、福州ヨリ來ルモノハ紅紫色ナリ、共ニ皆黑糖ナリ、再製シテ色白モノヲ白砂糖ト云、一名白糖、和俗亦シロザタウト云、白糖ニ三等アリ、上ヲ淸糖ト云、又潔白糖又洋糖ト云、和俗大白砂糖ト云モノ是ナリ、中ヲ官糖ト云、和俗是ヲ中白ト云、下ヲ奮虎ト云、和俗シミト稱スルモノ是ナリ、三製シテ凝テ石ノゴトキヲ石蜜ト云、又凝水又氷糖ト云、和俗是ヲ氷砂糖ト云、按ズルニ綱目沙糖ヲ指テ、直ニ紫砂糖トシ、石蜜白沙糖ヲ混ジテ一トス、是亦有味、沙糖ハ蔗汁結砂ノ名ナレバ、黑白トモニ通稱スベキナリ、然ヲ蘇恭曰、沙餹出蜀地、笮甘蔗汁、煎成紫色、東壁又砂糖此黑沙糖也ト云モノハ、砂糖其初出モノ黑糖ニシテ白糖ハ後世ニ至テ製出ス、故ニ本草家砂糖ト指モノハ黑糖ナリ、譬バ稻ハ糯粳ノ總稱ナレドモ、本草家稻ト指スモノハ糯ナリ、是ト例ヲ同ス、又石蜜ト白砂糖ヲ混ズルモノハ、其形異ナリトイヘドモ、其功同ヲ以テナリ、沙參ノ條下羊乳ヲ出ス例ノゴトシ、夫砂糖ハ人家有用ノ品ニシテ、昔シ和産ナシ、故ニ漢土及蠻國ヨリ多ク渡ル、享保中台命アリテ琉球ヨリ種ヲ傳フ是卽糖蔗ナリ、〇下略

〔重修本草綱目啓蒙二十二蓏〕沙糖〇中略黑糖ニモ數品アリ、色黑キ者、色赤キ者アリ、薩州ヨリ來ルハ紫黑色ナリ、福州ヨリ來ルハ紅紫色ナリ、是ヲ唐黑ト云、色ハ異ナレドモ物ハ同ジ、故ニ紅沙糖赤沙糖ノ名アリ、琉球ヨリ來ル散沙糖

ハ灰ナシ、上品ナリ、〇中略白沙糖ニ上中下ノ三品アリ、本邦ニテ上品ヲ大白ト云、其次ヲ中白ト云、下品ヲシミト云、唐山ニテ大白ハ上白閩書ト云、一名淸糖、同上洋糖、廣東新語中白閩書通名ハ一名官糖、同上シミハ下白ト云、閩書一名奮尾、同書潰尾、廣東新語又舶來ノ白糖數品アリ、紅毛ヨリ來ル者ハ乾テ潤ハズ、故ニ味薄ケレドモ、菓舖ニ上品トス、唐山ヨリ來ル者ハ潤アリテ、久シク貯フレバ塊ヲナス、故ニ下品トス、

〔本草和名菓十七〕石。蜜。煎煉沙糖爲之一名沙餅出蘇敬注唐

〔多識編三果〕石蜜今云志呂左多宇、又云古。保。利。左。多。宇。

〔書言字考節用集六服食〕氷沙餹コホリサタウ本名石蜜、時珍云、沙餹如石如霜如氷者、爲石蜜、

〔秇苑日涉九〕沙糖

凝結成塊者曰氷糖、曰糖水、或曰石蜜、亦曰糖霜、曰水晶糖霜、曰水晶糖、曰玉餳、

〔庖厨備用倭名本草七果〕石蜜

和名抄ニ石蜜ナシ、多識篇ニコホリザタウ、元升曰、本草ノ解ハ沙糖ツクル法ニ異ナルコトナシ、李時珍ガ曰、石蜜ハ卽白沙糖ナリ、凝結シテ石ノ如クナルヲ石蜜トシ、輕白ニシテ霜ノ如クナルヲ糖霜トス、堅白ニシテ氷ノ如クナルヲ氷糖トス、ミナ一物ニシテ精粗ノ異アルノミナリ、

〔重修本草綱目啓蒙二十二果〕石蜜

白沙糖ヲ用テ石蜜ヲ造ル、白沙糖トハ別ナリ、釋名ノ註ニ、白沙糖ヲ併入スルハ非ナリ、冰沙糖ヲ造ル法ハ、天工開物ニ詳ナリ、曰造冰沙糖者、將洋糖煎化、蛋青澄去浮滓、候視火色、將新青竹破成篾片、寸斬、撒入其中、經過一宵卽成、天然冰塊造獅象人物等、質料精粗由人ト、〇中略紅毛ヨリ來ル者ハ、微赤色ヲ帶ブ、水ニ浸ス時ハ碎ケ易シ、俗ニ洗ト呼ブ者ハ潔白ナルヲ云唐山ヨリ來ル者ヲ用ユ、質堅シテ碎ケザル故ナリ、尋常ノ者ハ微黃色ヲ帶ブ、末ニスレバ至テ白シ、是ヲコホリヲロシト

製法

云、

増、〇中略按ニ蘇恭ノ説ニ、西戎來者佳ト云、孟詵ノ説ニ、波斯來者良ト云ニ據レバ、唐山ニモ惟蠻夷ヨリ將來シテ、製法ハ傳ラザリシト見ユ、然レドモ今ハ清舶多ク齎來スレバ、已ニ其法ヲ傳フルナルベシ、本邦ニモ文化年間、讃岐ノ人始テ其法ヲ得テ阿州ニ傳フ、白沙糖ニ爐甘石雞卵等ヲ加ヘ、煎煉シテ壺中ニ收メ、靜處ニ安ジテ、七十日許ヲ過レバ自ラ結成ス、ソノ壺少ニテモ動搖スレバ凝結セズ、故ニ七十日ノ中ニ地震スレバ必ズ成ラズ、大抵三四月ニ製スルヲ良トス、冬月ニハ却テ氷狀ヲナサズ、

〔物類品隲 六〕造糖之法

王灼餹霜譜云、古者惟飲蔗漿、其後煎爲蔗餳、又曝爲石蜜、唐初以蔗爲酒、而餹霜則自大曆間有鄒和尙者來蜀之遂寧繖山、始傳造法ト、本邦ニテハ、近世尾張知多郡地中村原田某、其法傳テ是ヲ製ス、凡製糖ニハ莖ヲ取、箨(ハカマ)ヲ去、二三本ヅヽヲ以テ車ノ縫合中ニ夾テ、是ヲ軋レバ漿出ルナリ、再滓ヲ取テ又是レヲ軋ル、一度軋テハ莖軟痿ナルガ故ニ、鴨嘴トテ莖ヲウケルモノアリ、其上ニノセ置テ是ヲ軋リ、又滓ヲ取テ三タビ軋之、莖愈軟痿ナルガ故、繩ニナフテ軋ベシ、三タビ軋テ汁盡、其滓ヲ薪トスベシ、汁ハ車ノ下板ヨリ桶ノ中ヘ流入ル、布ニテ漉テ塵ヲ去、釜ニ入テ武火ヲ以テ煎ツメルナリ、汁ヲシボリテ時ヲ經タルハ味不佳、速ニ煎ズベシ、煎ズル内ハ、竹ヲ以テ手ヲ休ズカキマハスベシ、若火力弱ケレバ頑糖トナリテ用ニ中ラズ、武火ヲ用ウベシ、漸ク煎ジテ蛤粉ヲ入ル、天工開物ニハ汁一石ニ石灰五合ヲ入ルベシト云ヘリ、尾張ニテハ牡蠣(カキガラ)粉(ハヒ)ヲ入レ、或蚶(アカ)殼(ガヒ)灰(ハヒ)ヲ用ルモノアリ、蛤蚌粉皆用ウベシ、釜ハ三ヲ一處ニ置テ、品字ノゴトクシ、初稀汁ヲ入テ煎ジ、稠汁トナレバ聚テ一鍋ニ入、又稀汁ヲ兩鍋ノ内ニ入、稠汁トナレバ又一鍋ニ入、如此スレバ甚便ナリ、小許製スルニハ、一鍋ニテモ可ナリ、汁ヲ煎ジ手ヲ以テ捻リ試ルニ、手ニ粘スレバ糖成タルナリ、此

時黃黑色桶ニ入置ケバ黑糖トナルナリ、暖地ニテ春植コト早ク、秋製スルコト遲ケレバ、莖實シテ糖多ク結砂粗シテ味佳ナリ、寒地ニテ遲ク植早ク伐タルハ、糖少ク結砂微細味淡シ、且杪ニ至テ用ニ當ラズ、故ニ寒地ニ植タル蔗ハ、莖ノ末半切去、莖ノ本實シタル處ノミ製スル故ソノ利少シ、

造白糖法

漢土ニテモ往古白糖ヲ造コトヲ知ズ、元ニ至テ始テ是ヲ製ス、閩書南產志曰初人莫知有覆土法、元時安南有黃長者、爲宅煮糖、宅垣忽壞壓於漏端、色白異常、遂獲厚貲、後遂效之ト、凡ソ造白糖ニハ先瓦溜ヲ燒造シムベシ、是スヤキノ赤瓶ノ類ナリ、其形上寬下尖レリ、大抵徑リ尺許ナルベシ、一小乳アリ、是ヲ桶ノ上ニ置キ、藁ヲ以テ孔ヲ塞住、其內ヘ黑糖ヲ入、結シ定ルヲ待テ、孔中ノ塞タル藁ヲ去リ、黃泥ヲ以テ其上ニ置バ、黑汁孔ヨリ流出、經日溜內悉ク白霜ト成、上面二三寸許ハ其色甚白シ、下ナルモノ稍黃褐色ナリ、

〔天工開物上〕造糖○圖略

凡造糖車制用橫板二片、長五尺、厚五寸、濶二尺、兩頭鑿眼安柱、上筍出少許、下筍出版二三尺、埋築土內、使安穩不搖、上板中鑿二眼、並列巨軸兩根、(木用至堅重者)軸木大七尺圍方妙、兩軸一長三尺、一長四尺五寸、其長者出筍安犂擔、擔用屈木、長一丈五尺、以便駕牛團轉走、軸上鑿齒分配雌雄、其合縫處須直而圓、圓而縫合、夾蔗于中、一軋而過、與棉花趕車同義、蔗過漿流、再拾其滓、向軸上鴨嘴扱入再軋、又三軋之、其汁盡矣、其滓爲薪、其下板承軸、鑿眼只深一寸五分、使軸脚不穿透、以便板上受汁也、其軸脚嵌安鐵錠于中、以便捩轉、凡汁漿流板有槽梘、汁入于缸內、每汁一石下石灰五合于中、凡取汁煎糖、並列三鍋如品字、先將稠汁聚入一鍋、然後逐加稀汁兩鍋之內、若火力少束薪、其糖卽成頑糖、起沫不中用、

造白糖○圖畧

凡閩廣南方經冬、老蔗用車同前法窄汁入缸看水花爲火色、其花煎至細嫩如煮羹沸、以手捻試粘手則信來矣、此時尚黃黑色、將桶盛貯、凝成黑沙、然後以瓦溜(教陶家燒造)置缸上、其溜上寛下尖、底有一小孔、將草塞住、傾桶中黑沙于內、待黑沙結定、然後去孔中塞草、用黃泥水淋下、其中黑滓入缸內、溜內盡成白霜、最上一層厚五寸許、潔白異常、名曰洋糖、(西洋糖絕白美、故名、)下者稍黃褐、造冰糖者、將洋糖煎化、蛋青(タマゴノシロミ)澄去浮滓、候視火色、將新青竹破成篾片、寸斬撒入其中、經過一宵、卽成天然冰塊、造獅象人物等、質料精粗由人、凡白糖有五品、石山爲上、團枝次之、甕鑑次之、小顆又次、沙脚爲下、

〔重修本草綱目啓蒙蔵二十二〕沙餹

時珍ノ說ニ紫沙餹也トアレバ、本條ハ黑沙糖ヲ云、然レドモ集解中ニ白沙糖ヲモ混ジ說ケリ、白沙糖ハ別條アルベキコトナリ、紫沙糖ノ製法ハ、天工開物ニ詳ナリ、荻蔗冬ニ至リ能ク熟シタルヲ採リ、樟木ノシメギニテ汁ヲ搾リ採リ、煎ジツメテ石灰ヲ少シ入、カタマル者ヲ紫沙糖ト云、石灰ヲ入レザル者ヲ上品トス、

沙糖製法役所

〔明良帶錄世職〕吹上砂糖製法役所

吹上奉行添奉行見廻り製法怠らず、懸りは製法詰所下番、同製法方、同藥分方と有りて、下番は三兩二人扶持、新組ゟ持之、向三番製法方は十二俵にて、御庭方より出役多し、尤御役服出る也、藥分方は御醫師見廻りにて、出來の上奧へ廻り、上覽の後又下る、濱にて荒こなしをして吹上へ廻るなり、

產地

〔重修本草綱目啓蒙蔵二十二〕沙餹

增　黑沙糖ハ薩摩ヲ最上品トス、黑色ニシテ紫色ヲ帶ブ、其味輕クシテ尤美ナリ、餡(アン)トナスニ久クシテ味損セズ、其他肥後、肥前、安藝、阿州、讃州、土州、豫州、紀州、泉州、尾州、駿州、遠州、勢州ヨリモ出ヅ、

然レドモ阿州、讃州、肥後ニハ白糖多ク、黒糖ハ甚少ナシ、地ニヨリテ黒糖ニ宜キト、白糖ニ宜キトアリ、阿州、讃州、肥後ナドハ白糖ニ宜ク、黒糖ニ宜カラズ、黒糖ニ製スレバ甚ダ下品ナリ、故ニ白糖ハ此三州ヨリ出ヅ、ソノ他州ハ皆黒糖ノミナリ、又シロジタト呼モノアリ、紀州、泉州、又東國。ヨリモ出ヅ、但尾州ヨリハ出デズ、コレハ蔗汁ヲ一應煎ジテ、全ク製煉セザルモノナリ、再ビ製スレバ白糖トナル、然レドモ甚下品ニシテ用ユルニ堪ヘズ、其マヽナレバ、餡羊羹等何レニモ加ヘ用テ佳ナリ、又唐山ヨリ來ルモノハ、皆白糖ナリ、稀ニ黒糖ノ來ルコトアリ、久ク渡ラザルニ、天保十四年ニ少シ渡ル、舶來白沙糖ノ上品ヲ三盆白ト云、其次ヲ雪白、其次ヲ上白、其次ヲ太白ト云、本邦ニテハ上品ノ者ヲ單ニ太白ト稱スレドモ、舶來ノ太白ハ、本邦ノ白ジタヲ以テ製シタル、二番白ト呼モノト同ジ、最下品ノ稱ナリ、出島ト云モノハ、蠻舶持渡ル上品ナリ、大坂虎屋、及ビ大手ノ饅頭、伏見駿河屋ノ羊羹等ハ、出島ト太白ヲ雜ヘ能ク煮テ、水氣ヲ耗ラシテ後コレヲ用ユ、故ニ數日ヲ經テ敗レズ、又和製ハ煮レバ愈黒ミヲ帶ブ、舶來ノモノハ煮レバ愈白クナル、是和漢ノ差ナリ、

〔廣益國產考二〕砂糖の事

砂糖は貳百有餘年已前には、高貴の人ならでは知る者なく、下賤のものは見たる事もなきに、元祿時分より、唐黒(たうくろ)といへる一種の黒砂糖(安永寛政の時分までは、唐船もちわたりしが、文化の頃よりはたへてわたらず、今用ふる黒ざたうより砂細かにして上品なり、)舶來し、其後薩摩の別島喜界。大しま。徳の島に作りいだし、大坂へはじめて七八百石づみの船一艘に積登りしを、藥種問屋ども引うけて入札したりしよし、其後追々さかんに來るに依て、右藥種問屋ども本業はかたはらになり、砂糖を多く取扱ふやうなりしゆゑ、今は砂糖問屋とばかり唱へ來れり、寛政享和の頃、紀州。に多く作り出せしが、製法のくはしからざるゆゑ、白砂糖黄色にして、黒砂糖もしまりあしければ、自ら廢せし也、其後に讃岐國。に作り出せしが、製法上手なれば、三品の上白迄も出來て、一廉の國產となり、大坂へ出すに、其代料幾萬兩といふ數をし

らず、又日向土佐より出す、此三ヶ所は予〈〇大蔵永常〉が傳ふる所の製法なれば、極太白も出來、黒砂糖もしまりよく味ひも宜し、爰に駿州遠州に多く作りて、江戸へ出し商ふ事夥し、然れども傳法あしければ、白砂糖白からず、赤味ありて黒の味ひあり、黒砂糖も煉あげ行届ざれば、夏になれば和らかになり、白砂糖もしめりて砂をなさず、既に昨巳年の冬、駿州にいたり黒ざたうの夏に至りゆるくならざるやう、白砂糖も唐又は讃岐製におとらざる樣をしへしかども、惡製に數年屈脩したる事なれば、急には直すまじけれども、追々白き砂糖も製し、堅き黒ざたうも製するやうになるべし、

文政天保の間、駿遠にて製する所の砂糖は、大體江戸へ出し賣拂ふに、一ヶ年に四五萬兩とも及ぶべき歟、直段宜しき年は、田に稻を作りたるより、三增倍もありしよし、常の相庭にても稻を作るにはまされりとて、作り弘りけれども、本田はのぞき流水場等の新開に作り出せり、砂糖を作れる農人のいへるに、砂糖を作りはじめしより已來、御年貢を納むる事早くなり、未進をいだすもののなきやうなりたるとなん、

〔守貞漫稿　後集食類　一〕砂糖

守貞〈〇喜田川〉云、日本上古無レ之、中古以來長崎入舶ノ蘭一種ヲ持來ル、蘭館ノ地名ヲ出島ト云ニヨリ、其糖ヲ出島白ト云、支那ヨリハ三種白糖ヲ持來ル、上品ヲ三盆ト云、次ヲ上白下品ヲ太白ト云、皇國製糖ノ始ハ、官圃ニ此種ヲ傳ヘシヲ、池上太郎左衞門ナル者拜受シ、駿遠二州ヨリ植始メ、後四國ニ傳ヘ植ユ、其創製ノ時、余舅小島彥兵衞、太郎左衞門ト力ヲ合セ、農人ニ敎ヘ弘ム、此彥兵衞弘化四年七十九歲ニテ卒ス、然レバ其創製ハ天明寬政ノ頃ナルベシ、今ハ白糖ハ讃州ヲ第一、阿次レ之、駿遠參泉等又次レ之、黒糖其以前ハ薩ヨリ琉球產ヲ渡スノミ、創製以來紀州土州ヲ第一トシ、泉駿遠三其他モ產レ之、近世菓子用ノミニ非ズ、一切食類ニ用レ之、料理蕎麥天フラ用蒲鉾ニ迄用レ之コ

ト甚シ、

〔塵塚談下〕倭製の砂糖始りし事、安永の頃迄は異國船來のみを用ひし事なり、唐土には唐太宗の時、外國ゟ是を送りける、是よりしてもろこしに始て砂糖ありとかや、平賀源内が述作せし物類品隲に、砂糖の製方を委しく記たり、寛政元年の頃、川崎驛葛西さかさ井邊にて造りしが、夏に至れば膠飴のごとし、たゞ翫弄にするのみ、商物にはならざりし、然るに近頃は紀伊國四國邊にて造り出し、氷砂糖まで製造す、別して讃岐國產は雪白の如く、船來にいさゝかおとらず、文化元年の頃よりして菓子の類に、商人ども專ら用ゆ、同八九年よりは、藥種屋は、船來に交て商ふ事になれり、向後異國より來らずとも、吾國に差支さらになし、同十年癸酉には、江戶中十の物七八分倭製を用ゆ、近歲迄皆人砂糖に限り、舶來の物とのみ心得たり、農業全書元祿九年の刻本なり甘蔗の條に云、是れ常に人家に用ゆる物なる故、本邦の貴賤財を費す事尤甚し、中略末そのたねさへ此國になきものなれば、今こゝに略すと載たり、

〔先哲叢談後編六〕永富獨嘯庵

嘯庵與長崎人飛鳥翰者、相知東洋塾、交誼益密、與之談製糖之事、翰曰、有鄕里長慶者、尤精其製、曾受諸華人、嘯庵使人召之、與兄某同就學之製造之法焉、後以說尾州侯、乃肇造之於名古屋、其精踰華製、傳播漸博矣、大獲利倍、裨益於其地、依之藥肆糖店、有暴富者、其製至今沿用之云、

嘯庵自肇造糖於尾府、爲其製者既衆矣、兄某歸於鄕製之長之萩府、先是官命長崎及平戶五島諸國製糖、以其法不精而罷、後僅數年、尾長之產、流布四方、官乃疑其或出於姦、寶曆六年丙子、下有司三員於長、按撿其製、長大騷搖、藩之官吏、以爲不利於藩、急錮兄某、又召嘯庵、相與幽囚之、一日有司檢覈其製、嘯庵乃悉其法晰之、極言利益民間之事數條、有司點視其言、大駭精練便於世、直奏之政府、政府以爲產世珍、有官命、免囚、後賞賜白銀、且令關東山陰諸州、頒其法製造之焉、

〔尾張名所圖會〈前編六知多郡〉〕三盆砂糖〈享保の末、同村(生地)の原田某造り始し由、物類品隲に砂糖昔は和産なし、享保中に台命ありて、琉球より種を傳へ、常郡に植て製し出すと見えたり、今も原田喜左衛門といへるもの、連綿としてこれを製し、毎年國君に貢ぐよし、〉

〔紀伊續風土記〈物産十下〉〕砂糖

元文四年府下の安田長兵衛といふもの、始めて甘蔗苗をうえて、同五年に始めて砂糖を製し、寛政二年より其製法を諸州に傳ふ、皇國にて砂糖を製する始といふ、今に至りて安田氏の家、及海部名草二郡の農家にて、黑白の二糖を製す、

〔讃糖起原〕向山翁砂糖開基碑

夫砂糖者以甘蔗作之、人家食物之用不少矣、然上古無之、蓋享保年間自琉。球始傳其法於薩。州也、吾讃。之國府索其法既久矣、嘗命醫池田玄丈者探索之、然不能得矣、于時有向山翁者、即玄丈之弟子、翁年猶少年遊學于京師、時有薩州某生者能製砂糖、翁乃就學其法、故能達其術、國府聞翁能達其術、乃召出令製砂糖、翁已蒙其命、亦有薩州人良助者、來讃時得疾大困、翁爲診治遂愈、良助本能達造砂糖術、於是爲翁佐之、二人同心勉勵、製出氷糖紫糖霜糖、盡能成之、皆得絕品、享和二年癸亥、國府以翁本善醫且能創製砂糖、爲藥坊主、給月俸、後竟至拾五口、於是封内製砂糖者甚多、皆以出得利益、亦國中富饒之一助也、翁諱政章稱周慶、讃大内湊村人也、文政二年九月廿六日、因病沒、齡七十四、翁已沒後、其郷人思砂糖利潤及人不少、乃共爲建其祠祭之、〈○中略〉

弘化三歲丙午仲某　藩儒高尾養撰

〔寛政四年武鑑〕松平筑前守齊隆〈○筑前福岡〉　時獻上〈五月〉氷砂糖　松平肥前守治茂〈○肥前佐賀〉　時獻上〈四月〉氷砂糖

鍋島加賀守直愈〈○肥前小城〉　時獻上〈十一月〉氷砂糖

松平主計頭忠馮〈○肥前島原〉　時獻上〈隔年暑中〉白砂糖

沙糖商

〔守貞漫稿〈五生業〉〕平野町唐物問屋

唐及和蘭來舶ノ諸品ハ、長崎ニテ官市也、長崎ニシヤウニンカタト云アリ、商人方也、買人アリテ入札ニテ官ニテ買レ之、其諸物全ク大坂問屋ニ贈ル、問屋ハ其品ノ中買ニ賣ル二、賣出シ、買出シ、入札、直組、其他種々ノ買法アリ略レ之、又京江戸ニモ漕シ來ル、又藥種數品中ノ員數多キ物ト、砂糖鉒丹藤此類ニ表相場ト云テ、別ニ日價ヲ稱ス、專ラ賣買ノ名ノミニテ空物ナリ、〇中略表物譬バ出島白糖十月限ニテ今日ノ相場十九ト云テ、廿櫃ニテ價銀四貫八百目ニテ問屋ヨリ買レ之、期日ニ至ルノ間、毎日ノ相場ヲ考ヘ、イツニテモ再ビ問屋ニ賣返シ、或ハ利或ハ損トモニ期日買賣ノ間銀ヲ出納ス、若期日ニ至ルノ間ニ賣返サヾル者ハ、期日ノ相場ヲ以テ賣返シ、其間銀ヲ出納ス、或ハ前ニ問屋ニ賣リ、後ニ問屋ヨリ買返スモアリ、元來空商故ニ隨意也、蓋問屋口セント云テ、問屋ヨリ賣ルニハ七分、問屋ヘ買フニハ一三ノ口錢ヲ賣買共ニ問屋ニ收ル、〇中略

堺筋ノ砂糖中買及ビ木綿屋

堺筋ハ南北ノ名也、砂糖中買ハ二百餘戸アリ、各皆白黑及ビ和製來舶トモニ商フ、大坂ハ砂糖中間官許也、

北堀江郷ノ南河岸、南堀江郷ノ南北ノ河岸ニ、和製砂糖問屋及藍玉問屋アリ、前ニ云如ク、糖モ來舶ハ平野町邊唐物問屋ニ漕シ、又琉球及薩ノ諸島產ノ黑糖ハ、當所ニ在ル薩州藏屋敷ニ漕シ、中間各入札ニテ買レ之故ニ問屋ナシ、文政比迄ハ西濱ニ薩摩問屋アリテ、琉球產ノ那覇ト云黑糖ハ皆コヽニ來リ、又大島、德ノ島、喜界モ往々コヽニ漕シ、藏ヤシキニハ、大島以下ノ貢物ノミニテ、那覇ハ入ラザリシガ、大坂町人出雲屋孫右衛門ト云人ノ謀ニテ、全ク藏邸ニ漕シ問屋ヲ廢ス、堀江ノ問屋ニ漕ス砂糖ハ、讃州阿州泉州等ノ產也、各產所ヲ分チ或ハ兼ルモアリ、土州ハ藏邸ニ全ク漕ス、紀州モ同上ト雖ドモ、家老ノ采邑ニ產ス物ハ當所ノ問屋ニ漕ス、〇中略看板ニ幟リヲ立ル生業アリ、紺毛綿一幅文字白ク染拔ク也、〇圖略京坂ニテハ砂糖小賣店ニ往々

沙糖直

用レ之、他買ニ用レ之者稀也、蓋砂糖ハさたうト假名書スベキナレドモ、皆俗人ナレバ圖ノ如ク〇さとうカナチガヒニ書リ、江戸ニテハ砂糖ニ幟ヲ用ヒズ、

〔天保十三年物價書上 上〕上

一上唐三盆砂糖壹斤ニ付　是迄四匁八分賣之處引下銀四匁七分
一同中同　同四匁三分賣之處引下銀四匁貳分
一上唐雪白砂糖壹斤ニ付　同貳匁八分賣之處引下銀貳匁六分五厘
一同中同　同貳匁六分賣之處引下貳匁四分五厘
一唐上白砂糖壹斤ニ付　同貳匁四分賣之處引下銀貳匁三分
一同中同　同貳匁三分賣之處引下銀貳匁壹分五厘
一唐太白砂糖壹斤ニ付　同壹匁七分八厘之處引下銀壹匁七分
一紅毛出島壹斤ニ付　同貳匁八分賣之處引下貳匁七分九厘
一和三盆上砂糖壹斤ニ付　同三匁壹分五厘賣之處引下銀三匁壹分
一同中　同貳匁七分三厘賣之處引下銀貳匁七分
一同下　同貳匁三分貳厘賣之處引下銀貳匁三分
一氷砂糖壹斤ニ付　同五匁五分賣之處引下銀五匁四分
一金平糖上壹斤ニ付　同五匁賣之處引下銀四匁七分五厘
一同中　同三匁貳分賣之處引下銀三匁壹分
一同下　同貳匁五分賣之處引下銀貳匁四分
一上砂糖三色漬壹斤ニ付　同四匁貳分賣之處引下四匁壹分
一同下　同三匁八分賣之處引下三匁六分七厘

右砂糖類直段引下候旨、小賣砂糖屋共申出候ニ付、賣買爲仕候、

一和雪白砂糖壹斤ニ付　當時引下方無之御座候　銀貳匁壹分六厘
一同中　同斷　貳匁八分
一和初雪位壹斤ニ付　同斷　同壹匁九分貳厘
一同天光位同　同斷　同壹匁七分六厘貳毛
一同上光位同　同斷　同壹匁七分
一同光印位同　同斷　同壹匁六分貳厘
一白玉位同　同斷　同壹匁五分四厘
一同上松位同　同斷　同壹匁四分六厘
一同松印位　同斷　同壹匁貳分五厘
一薩州上黑砂糖壹斤ニ付　同斷　同壹匁壹分八厘
一同中　同斷　同壹匁
一同下　同斷　同八分六厘
一和上黑砂糖壹斤ニ付　同斷　同壹匁
一同中　同斷　同九分
一同下　同斷　同八分

右砂糖類、追々拂底ニ相成候間、直段引下方無之旨申立候、右之通取調候處、上方入津無數之樣子ニ相聞候間、右直段ニ而賣買爲仕候間、此段御屆申上候、以上、

寅八月　牛込改代町名主　三九郞印

〔元治物價上報〕砂糖直段書上

一並白砂糖壹斤ニ付、上代三百八拾八文、中代三百七拾貳文、下代三百五拾六文、

和三盆壹斤ニ付上代五百八拾文、中代五百拾六文、下代四百四拾八文、

黑砂糖壹斤ニ付中代貳百四拾八文、

右之通リ、當時小賣直段奉二申上一候、以上、

深川八幡旅所門前
砂糖渡世　彌兵衞店
源次郎印

元治元子年六月

雜載

〔空華日工集〕應安三年八月一日、泉倉眖二沈香一塊、砂糖一壺、蠟燭十條一、蓋俗所レ謂恃怙之節也、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿九日辛未、御本所エ若狹兩人ヨリ御歲暮ニ白砂糖卅斤上ル、

〔大館常興日記〕天文十一年二月朔日、さたう一桶拜領之、常興好物由きこしめされ候間被レ下之旨、被二仰下一之也、一段身に餘忝次第也、御使祐阿及二晚來臨一也、　五月十三日、さたう一おけ、からうり二、初也佐女中より給之、梅松同之、

〔信長記十三〕大坂城開渡事

六月〇天正八年廿六日、土佐國長曾我部方ヨリ逸物ノ靑鷹十六連、砂糖三千斤進上シケレバ、砂糖ヲバ馬廻中ヘ被レ下ケリ、

〔島津國史二十三慈眼公〕慶長十三年七月二十四日、公〇家久獻二砂糖二千斤蘭二本於神祖一、八月十日、內書答レ之、據二慈眼公舊譜一

〔年成錄雜議〕黑砂糖は毒ありて功能なし、ことにおさな子の病つくること、上が上下が下のがるるものなし、この國におひ出ぬこそめでたけれ、禁制していれずあらなん、

黑砂糖禁あらば、琉球の民のなげきとならんか、此を製して白砂糖となさばよきなり、彼地に敎て製せしめんに、何事かあらん、さらずば此をやめて芋にてもかへよかし、砂糖漬てふ菓子も禁

あるべし、黒を用たるは毒あり、白を用たるは毒なしと、世にはいへれど、大かた石灰を用て制する故、白と見ゆるも毒あり、病者人しれず害を被るなり、

〔俗耳鼓吹〕江戸の人、一日に黒砂糖百六十樽を嘗るといふ、是は新川大島にいふ家の蔵より付出す故、大數しれ侍る也、杭州の人、日に三十丈の摺小木をくふといひしも同日の談なるべし、

〔鷺流狂言記二十三〕附子

主 是は此隣の者で御座る、召仕ふ者共を呼出て申付くる事が御座る、太郎冠者居るかやい、シテ はあ 主 次郎冠者をもよべ、シテ 畏て御座る、〇中略 主 汝等を呼出すは別の事でもない、某は去方へ遊山に行程に、兩人の者共は能う留守をせい、二人 畏て御座る、主 夫に付て汝等に預る物が有る程に夫に待て、二人 はあ 主 やい〳〵是を汝等に預る程に、よう番をせい、シテ してあれは何で御座りまする、主 あれはぶすじやよ、〇中略 あれはぶすといふて、人の身に大毒の物で、あの方から吹風に當つても、忽めつきやくする程に、構へて側へ寄らぬ様にして、能う番をせい、〇中略 シテ 夫なればよふおりやる、偖某はあのぶすを見て置ふと思ふ、〇中略 アト 何と見さしました、シテ 某は白うどんみりと見ておりやる、二郎 身共は鼠色にどんみりと見ておりやる、シテ 扨某はあのぶすを少ト食ふて、見度ふ成ッておりやる、〇中略 二郎 是は如何な事、たつた今にめつきやく致すで御座らふ、扨も〳〵にが〳〵敷事で御座る、シテ さあたまらぬは〳〵、二郎 やい何と云たぞ〳〵、シテ 氣遣ひをさしますな、うもふてたまられぬ、二郎 何じやうもふてたまらぬ、シテ 中々 二郎 去て何じやぞ シテ 砂糖でおりやる 二郎 やあ〳〵砂糖じや シテ 中々 二郎 どれ〳〵某もねぶつて見やう シテ わごりよもなめて見さしませ、二郎 實と是は砂糖でおりやる、頼だ人にだまされておりやる、シテ いやのふ〳〵其方獨りなめず共、こちへおこさしませ、〇中略 主 是は如何な事、某の戻ッたと聞たならば、其儘飛ンでも出さうな物じやがさめ〴〵となくは何事じやぞ

蜜

〇中略シテ夫ならば私の申上ませう、お留守に成ッて御座れば、餘り淋う成ましたに依て、次郎冠者が相撲を取うと申まする程に、私は終に取ッた事がないと申て御座れば、是非共にと申て、かいなを取て引立まするに依て、餘り迷惑さのまゝ、あの床の掛物に取付てござれば、あのごとくになあ、二郎中々二人さけまして御座る、〇中略シテ夫より右左へ取ッて引廻し、あの臺子臺天目の上へ、ずでいどうとなげられて御座るに依、あの如くになあ、二郎中々二人打われまして御座る、〇中略シテ此上は生ては置せられまいと存じて、ぶすをくうて死ふと思ふてなあ、二郎中々シテ一口喰へ共死なれもせず二郎二口くへ共まだ死なず、シテ三口四口二郎五口二人十口餘り皆に成る迄喰うたれ共、死なれぬ事の目出度さよ、あら頭かたや候、主何の己頭かた二人眞平免て被下い〳〵〳〵、主あのおほちやく者人たらし、どちへ行ぞ、人はないかとらへて呉い、やるまいぞ〳〵、

〔薫集類抄上〕金剛頂經香〇中略右七味擣篩用蜀乾糖及濕砂糖和之合調、

〇

〔本草和名十四木〕枳椇（玄操音上居紙反、下俱禹反、）一名木蜜、（本條）一名白石、一名樹蜜、一名木糖、一名木石一名木實、（已上四名、出唐古今注）唐、

〔本草和名十六虫魚〕石蜜（蘇敬注云、可除石字、）一名石飴、一名崖蜜、木蜜、一名食蜜、土蜜、（已上四名出陶景注）白蜜、（今京下蜜白如凝蘇甘美、出蘇敬注）沙蜜（作水邊沙中、故以名之、）一名百花醴（出墨子五行記）一名奔醴華腴、（出神仙服餌方）

〔隨意錄六〕崖蜜與石蜜不一、崖蜜櫻桃也、石蜜有數說、或云、崖石間蠭蜜爲石蜜、或謂蔗汁爲石蜜、王楙引數說辨之、今醫家專謂石蜜以爲氷沙糖者非與、

〔倭名類聚抄十六〕蜜（音密、俗云美知〇〇）　說文云、蜜甘飴也、野王按、蜂採百花醞釀所成也、

〔箋注倭名類聚抄 四 飯蜜〕原書蟲部作䗋、又載蜜字云、䗋或从宓、原書甘飴上有蜜字、此恐誤脫、按今俗煎沙糖取汁、呼爲沙糖蜜、煎石蜜取汁、呼爲氷蜜、謂蜂蟲釀成者爲蜂蜜、爲白蜜、〇中略所引文、今本玉篇不載、按證類本草引陶弘景云、凡蜂作蜜、皆須人小便以釀諸花、乃得和熟、與此所引合、

〔下學集 下 飲食〕蜜 ミツ 采蜂將百花藥造之也

〔東雅 十二 飲食〕飴 アメ 〇中略 又名〇倭名抄說文を引て、蜜は蜂甘飴也、俗にミチといふと注せり、ミチとは其字の音をもて呼びし也、古の時に甘味にはむれと蜜を用ひ、これに次ぐには飴また甘葛煎の如きを用ひたりし也、近き比ほひより、外國の人多くに蔗糖を賫來りぬれば、それ等の物ども用にあたらぬものとはなりたり、

〔空穗物語 藏開 上 一〕春宮にさぶらひ給中納言のいもうとのもとよりも、一斗ばかりのかねのかめふたつに、ひとつにはみち、ひとつにはあまづらいれて、きばみたるしきしおほひて、〇下略

〔和漢三才圖會 五十二 蟲〕蜜 みつ 蜂糖、蜜字俗、和名美知、

按蜂蜜出於紀州熊野者最佳、藝州之產次之、今多用沙糖蜜僞之、沙糖與膠飴相和作之、眞蜜黃白、僞蜜色黑易乾、

〔日本山海名產圖會 二〕蜂蜜 一名百花精 百花蕊

凡蜜を釀する所、諸國皆有、中にも紀州熊野を第一とす、藝州是に亞ぐ、其外勢州、尾州、土州、石州筑前、伊豫、丹波、丹後出雲などに、昔より出せり、又舶來の蜜あり、下品なり、是は砂糖又白砂糖にて製す、是を試るに、和產の物は煎すれば、蜂おのづから聚り、舶來の物は聚ることなく、此をもつて知る、

蜜は夏月蜂脾の中に貯へて、已が冬籠りの食物とせんがためなり、一種人家に自然ニ脾を結び、其中に貯はふ物を山蜜といふ、又大樹の洞中に脾を結び貯はふを木蜜といふ以上熊野にては山蜜といひて上品とす、又巖石間中に貯はふ物を石蜜と云、又家に養て採る蜜は、毎年脾を采り去る故に、氣味薄く是を家蜜といふ、脾を炎天に乾かし下に器を承けて、解け流るゝ物を、た

れ蜜といひて上品なり、漢名生蜜、(一法槽に入れて火を以て焚きて取なり、但し火氣の文武寒暑の間を候こと大事あり、)又脾を取り潰し蜂の子ともに研水を入れ、煎じて絞り採を絞りといふ、(漢名熟蜜)凡蜜に定る色なし、皆方角の花の性によりて數色に變ず、

〔重修本草綱目啓蒙二十七蟲〕蜂蜜

凡ソ蜂房ノ中ニ貯ル蜜ハ、皆蜂ノ食物ナリ、春暖ノ時ヨリ花蘂ヲ採リ、房中ニ釀シ置テ、冬月ノ貯トス、京師ニテハ紀州熊野蜜ヲ上品トス、此レニ山蜜家蜜ノ二品アリ、〇中略藝州廣島ノ山代、石州、筑前、土州、薩州、豫州、豐後、丹波、丹後、但州、雲州、勢州、尾州等ノ諸國ヨリモ出レドモ、藥舖ニテハ皆熊野蜜ト呼ブ、

〔續日本紀二十淳仁〕天平寶字四年四月丁亥、仁正皇太后(〇相武后藤原光明子)遣使於五大寺、毎寺施雜藥二櫃蜜缶一口、以皇太后寢膳乖和也、

〔延喜式十五內藏〕諸國年料供進

蜜蘇(諸國所進)

蜜(甲斐國一升、相模國一升、信濃國二升、能登國一升五合、越中國一升五合、備中國一升、備後國二升、)

〔延喜式三十七典藥〕臘月御藥

犀角丸六劑、〇中略所須犀角一斤三兩二分、〇中略蜜小二斗五升七合、〇下略

〔薰集類抄上〕侍從

朱雀院(東三條院用之)

沈四兩　丁子二兩　甲香一兩　甘松一分三朱　麝筋一分三朱(已上小)

右方自天曆御時、所令傳給也、取煎蜜、微火以春篩、占唐入蜜、且煎且攪、攪合之後、入諸搗香、以匙調和、先以目算計搗香程、調占唐之蜜、蜜程多於香、少尤爲拙、以能均成、爲巧合了、

沙糖蜜

〔秋苑日渉 九〕沙糖

煎成滷者謂之糖滷、有白糖滷、有黑糖滷、凡做甜食者、須預起糖滷備用、俗謂之沙糖蜜、

〔重修本草綱目啓蒙 二十七 蟲〕蜂蜜〇中略

砂糖蜜アリ、白キ者ハ白糖ニ老酒ヲ雜ヘ煮造ル、黑キ者ハ黑糖ニ酒ヲ雜テ製ス、皆藥ニ入ルニ堪ヘズ、試法釋名ノ下時珍ノ說ニ、以燒紅火筋插入提出、起氣是眞、起煙是僞ト云、又杉形ノ茶碗ニ蜜ヲ入トサシテ後他器ニ傾ケ、アトニ砂ノ如キ者殘ルハ砂糖蜜ナリ、砂ナキハ眞蜜ナリ、又傾クル時透明ナル者ハ眞ナリ、濁テ沫ダツ者ハ沙糖蜜ナリ、舶來ニ數種アリ、交趾蜜、大泥蜜アリ、白蜜黑蜜蜂蜜ノ三品、唐山ヨリ來ル、皆沙糖蜜ナリ、必其內ニ蜂ヲ多ク入ル、和產ノ蜜色黃白ニシテ細砂ノ如ク凝結ス、藥ニハ煉蜜ヲ用ユ、ソノ煉ル時、必蜂其香ヲ聞テ多ク飛ビ來ル、唐蠻ノ蜜ヲ煉ルニ、一蜂モ來ラザル時ハ、眞ニ非ザルコト知ルベシ、白蜜ヲ煉ル時、上面ニ沫ノ如キ者浮ブヲ採リ去ルベシ、是蠟ナリ、

〔名菓秘錄 初編〕砂糖蜜製方

一太白砂糖　壹〆目

一山の芋 皮をさりおろす　貳百目

右よく交せ合せ、水四百五拾目をだん〳〵少し宛入て、火にかくるなり、砂糖煮立たれば火を引、しばしねさせおけば、垢の分堅まりて上にうき上る時、金の網杓子にてすくひとり、又一たきすれば垢のこらず上へうくなり、其垢を取盡し、布にて漉し、壺の內にたくわへおくなり、

〔寬政四年武鑑〕松平肥前守治茂 〇肥前佐賀　時獻上 二月　白蜜

松平主計頭忠馮 〇肥前島原　時獻上 十一月　白蜜

甘葛煎

〔新撰字鏡 草〕蘛 所與反、蘛類、甘豆瓦、

〔本草和名 七草〕千歳蘽汁(蘇敬注云、有レ得二千歳一者、莖大如レ椀、)　一名虆蕪　一名蘡薁藤汁(仁諝音纓、下於六反、出二蘇敬注一、)　和名阿末都良、一名止々岐、

〔倭名類聚抄 十六 飯酢〕千歳蘽汁(アマヅラ)　本草云、千歳蘽汁、味甘平無レ毒、續二筋骨一、長二肌肉一、一名蘽蕪、(蘽蕪二音)蘇敬注云、即今之蘡薁藤汁是也、(蘡薁二音嬰育、和名阿末豆良、本朝式云甘葛煎、)

〔箋注倭名類聚抄 四 飯酢〕按阿末都良、即甘葛之義、或曰、土佐國有二阿末加豆良一、即是

〔東雅 十二 飮食〕飴アメ 〇中略　アマヅラとは即甘葛也、即今俗にアマチャといふ物を煎じたる也、飴の如きは、今も其製品多けれど、倭名鈔に見えし所は、即今俗に汁飴といふものと見えたり、(甘葛煎の如きは聞えず)

〔倭訓栞 前編 二 阿〕あまづら　倭名鈔に千歳蘽をよめり、式に甘葛ともかけり、つらはかづらの義なり、大饗にも用ゐらるゝ事、類聚雜要に見ゆ、されど一名蘡薁藤なれば甘葛にあらず、是木あまちや、又小がく草ともいふ、土常山なるべし、新撰字鏡に蘿をよめり、是草あまちやをいふにや、蔓あまちやともいふ、甘草藤也といへり、甘葛煎は薫物の方に入もの也、伊勢國より出す事式に見ゆ、西宮記に引茶甘葛煎とも見えたり、

〔和漢三才圖會 九十六 蔓草〕千歳蘽(あまちや)(蘽蕪、苣瓜、倭名阿末豆良、俗云甜茶アマチヤ、)

本綱、千歳蘽蔓延木上、葉如二葡萄一而小、四月摘二其莖一、汁白而味甘、五月開レ花、七月結レ實、八月采レ子、青黑微赤、冬惟凋レ葉、春夏間取レ汁用、

葉(甘平)　補二五臟一、益レ氣、續二筋骨一、長二肌肉一、久服不レ飢、通二神明一、

按千歳蘽代レ茶煮吃、味甚甘、故俗名二甜茶一、如小兒多吃則發レ蟲、

一種樹生之甘茶、葉似レ秋而深緑色、似レ茶而嫩、味甚甘、出二於山州宇治田原一、

〔重修本草綱目啓蒙 十五 蔓草〕千歳蘽　一名萬歳藤(通雅)

古昔アマチャト訓ズ、蜂蜜沙糖ノ類未ダ日本ニ渡ラザル以前ハ、甘葛煎(アマヅラ)ヲ用ヒ、諸國ヨリモ貢スルコト延喜式ニ見タリ、又香煎(アワセガウ)ヲ調フコト、香ノ書ニ出、ソノ甘葛煎ハアマチャヲ用テ製スト云フ、今ノアマチャニ非ズ、和州十津川ノアマカヅラハ此類ナルベシ、今ノアマチャニ草木ノ二種アリ、ツルアマチャハ絞股藍、(救荒本草)木アマチャハ土常山(常山條下)ノナリ、

〔東大寺正倉院文書十七〕駿河國天平十年正税帳
皇后宮交易雜物直幷運擔夫庸稻壹仟玖伯捌拾束、(○中略)味。葛。煎。貳斗納缶貳口、(口別一斗)直稻貳伯束、(缶別百束)

〔延喜式三十九內膳〕年料
梢小餅九十五口、(中略)(甘葛煎三口○中略)所　薄䭔餅廿五口、(中略)(甘葛煎料二口各長二尺五寸、)

〔延喜式三十一宮內〕諸國例貢御贄
遠江國、(甘葛煎、甘子、稗海藻、)駿河國、(甘葛煎、甘子、)伊豆國、(甘葛煎○中略)越前國、(甘葛煎○中略)能登國、(甘葛煎、稗海藻、)越後國、(甘葛煎○中略)丹波國、(甘葛煎○中略)丹後國、(甘葛煎、生鮭、)但馬國、(中略)(甘葛煎○中略)因幡國、(甘葛煎○中略)美作國、(甘葛煎○中略)備前國、(甘葛煎、水母、)備中國、(甘葛煎、諸成、)阿波國、(甘葛煎、甘子、)太宰府、(甘葛煎、木蓮子、)

〔延喜式三十三大膳〕諸國貢進菓子
伊賀國、(甘葛煎一斗○中略)遠江國、(甘葛煎二斗、柑子四擔、)駿河國、(甘葛煎二斗、柑子七擔、)伊豆國、(甘葛煎二斗○中略)出羽國、(甘葛煎二斗)越前國、(甘葛煎一斗○中略)加賀國、(甘葛煎)能登國、(甘葛煎)越中國、(甘葛煎一斗)越後國、(甘葛煎一斗)丹波國、(甘葛煎六升○中略)丹後國、(甘葛煎一斗)但馬國、(搗栗子七斗、甘葛煎、)因幡國、(甘葛煎一斗○中略)出雲國、(甘葛煎二斗○中略)美作國、(搗栗子七斗、甘葛煎、)備前國、(甘葛煎)備中國、(甘葛煎一斗、諸成、)紀伊國、(甘葛煎七升)阿波國、(中略)(甘葛煎一斗五升)太宰府、(甘葛煎七斗○中略)
右依前件(其數臨時增減)隨到撿收附內膳司、但甘。葛。煎。直進藏人所、

〔延喜式五齋宮〕凡諸國送納調庸、幷請受京庫雜物、積貯寮庫、支配雜用、(○中略)甘葛煎一斗、(伊勢)

〔延喜式 二十三 民部〕年料別貢雜物

伊豆國 零羊角四具、甘葛汁二斗、

〔江家次第 五 二月〕季御讀經事

上卿一人著南殿例 天喜四年、三ケ日每夕座侍臣施煎茶、衆僧相加甘葛煎、亦厚朴生薑等隨要施之、

〔今昔物語 二十六〕利仁將軍若時從京敦賀將行五位語第十七

今昔、利仁將軍ト云人有ケリ、〇中略 利仁此ヲ聞テ大夫殿未ダ暑預粥ニ飽セ不給カト云ヘバ、五位未ダ不飽侍ト答フ、利仁イデ飽セ奉ラバヤト云ヘバ、五位何ニ喜ウ侍ント云テ止ヌ、〇中略 若ヤカニ穢氣无キ下衆女共ノ、白ク新キ桶ニ水ヲ入テ持來テ、此釜共ニ入ル、何ゾノ湯涌スゾト見レバ、此水ト見ハ味煎也ケリ、亦若キ男共十餘人許出來テ、袪(タモト)ヨリ手ヲ出シテ、薄キ刀ノ長ヤカナルヲ以テ、此ノ暑預ヲ削ツヽ撫切ニ切ル、早ウ暑預粥ヲ煮ル也ケリ、

〔古今著聞集 十八 飲食〕九條の前内大臣家に、壬生の二位 〇藤原家隆 參て和歌のさた有けるに、二月の事なりけるに、雪にあまづらをかけて、二品にすゝめられけり、

〔枕草子 三〕あてなるもの

けづりひのあまづらにいりて、あたらしきかなまりにいりたる、

〔延喜式 三十七 典藥〕中宮臈月御藥

四味理仲丸 〇中略 所須人參八兩三分、甘草八兩三分、〇中略 甘葛煎小一斗一升一合、

〔薫集類抄 上〕梅花 擬梅花之香也、春尤可用之、

二條關白 敎通 〇中略

治暦四年四月六日、被合梅花一劑、大香十五兩二分三朱、甘葛合定十六兩一分三朱、

〔薫集類抄 下〕煎甘葛

蜜はかうばしけれど、むしのいでくるときあり、あまづらはよし、かなくさからず、さかくさから
ずねる、蜜のごとくかたからむを、火よくうづみて、しろがねの器して煎せよ、○下略

脯腊

古事類苑

飮食部十四

乾肉 鹽肉 併入

乾肉ハ、鳥獸魚介ヲ、乾燥セシメタルモノニシテ、古クホジヽト稱シ、脯ノ字ヲ書シタリ、腊ハキタヒト云ヒテ、乾燥シテ堅カラシメタルノ名ナラン、鳥肉ヲ乾シタルヲ、ホシドリト云ヒ、魚肉ヲ乾シタルヲ、ホシイヲト云ヘリ、魚條ハ又楚割ノ字ヲ用キテ、スハヤリ、又ハ、ソワリト云フ、魚ヲ乾シテ細削シタルモノナリ、鰹節ハカツヲブシト云フ、鰹ヲ割キテ、蒸シテ後曝乾シタルモノナリ、鮍ハヲサシト云フ、魚ヲ竹ニ貫キテ乾シタルモノナリ後世魚眼ヲ貫キ之ヲメザシト云フ、

鹽肉ハ、亦鹽物、鹽引ナドノ稱アリ、鳥獸魚介ヲ鹽ニ漬ケタルヲ云フ、相物ト云フハ是ナルベシ、鹽物ハ乾燥セシメタルニハアラザレドモ、同ジク鹽ヲ用キルヲ以テ、乾肉ノ下ニ併載セリ、

〔新撰字鏡 肉〕䐑 欣衣反、助也、富也、親也、可従日氣也、保○志○自、又佐加奈、 腊 昔音、臘也、久也、支○太○比○、

〔倭名類聚抄 魚鳥 十六〕腊 唐韻云、腒腊、居昔二音、和名木多比、

〔箋注倭名類聚抄 魚鳥 四〕廣韻腒、鳥腊、又云、乾、腊肉二字其義不同、按說文、北方謂鳥腊曰腒、又云、昔乾肉也、腊、籒文从肉、孫氏蓋依之、說文又云、傳曰、堯如腊、舜如腒、腒腊並舉可證其不同、此連文恐誤、釋名、腊、乾昔也、周禮腊人注、腊、小物全乾者、疏、腊之言夕也、○中略所引文原書無載、按說文、膴、無骨腊也、

楊雄說、鳥腊也、疑源君引之、以方言楊雄所著、誤爲方言文也、段玉裁曰、膴、鳥腊也、蓋楊雄蒼頡訓纂中語、（中略）按廣韻、膴字有三音、平聲十虞音無、十一模音呼、並云無骨腊、上聲九麌音武、云土地腴美膴々然也、則音武非此用、又武二字宜刪、

〔倭名類聚抄（十六魚鳥）〕鹿脯　說文云、脯（音甫、和名保之々、）乾肉也、禮記云、牛脩鹿脯、（脩亦脯也、音秋、）

〔箋注倭名類聚抄（四魚鳥）〕按保師師之、乾肉也、保師之急呼之也、（中略）釋名、脯搏也、乾燥相搏著也、周禮腊人注、大物解肆乾之、謂之乾肉、薄析曰脯、（中略）說文、脩、脯也、釋名、脩、縮也、乾燥而縮也、

〔類聚名義抄（二肉）〕脯（音甫、ホシ、ホシシ、ソシ、ホシトリ、）　鹿脯（ホシ、）　腒腊（居音二音、キタヒ、）

〔東雅（十二飲食）〕腊（キタヒ）　倭名鈔に唐韻を引て、腒腊は乾肉也、キタヒといひ、又說文を引て、脯は乾肉也、ホジ、といふと注したり、其引用ひし注によれば、共にこれ乾肉なるに、これを呼ぶ事の同じからぬ事不詳、令義解には腊は謂全干物也と見えたれば、是は專ら魚腊の事を釋せしなり、倭名鈔には鳥獸の肉を云ひぬれば、全干をいふの義なるべしとも思はれず、周禮の疏に、肉脩を釋して、加薑桂、而煅冶者謂之脩、不和薑桂、以鹽乾之、謂之脯と見えたり、我國之古語に煅冶をいひてカタシといひしは、これを堅くするをいひし也、後にキタシとも、キタヒともいひしは、カタシといふ語の轉じたるなり、腊をキタヒといひしも、其肉を乾して堅からしむるをいふ事、猶漢に煅冶などいふ事の如く也しと見えたり、ホジ、とは卽乾肉也、（ホジ、といふものは、火をもて乾せし肉なれば、ホジ、とは卽火也、日に乾したるをば、ヒホシといふ、ヒとは卽日なりしに似てげり、されど倭名鈔に注せし所、上に注せし如くなれば、今はた改むべきにもあらず、）また倭名鈔に師說を引て、脯の字讀てホシドリといひ、俗に干鳥の字を用ゆと注せり、周禮の注には、薄析曰脯と見えて、其他鳥腊をのみ脯といふべき說も見えず、楊子方言には、鳥腊を膴といふ事は見えたり、

〔庭訓往來〕鹽肴者、（中略）干兎干鹿、

〔令義解（三賦役）〕凡調、（中略）正丁一人、絹絁八尺五寸、（中略）若輸雜物者、（中略）雜腊（謂全干物也）六斗、（中略）其調副

物、〇註略正丁一人、〇中略雜腊二升、
〔延喜式三十三大膳〕親王以下月料
無品親王內親王〇中略腊十五斤〇日八兩中略
妃〇中略腊十八斤十二兩〇日十兩下略
〔延喜式三十二大膳〕釋奠祭料
鹿脯卅斤、〇中略羊脯、十三斤八兩、代用鹿脯
〔延喜式二十三民部〕交易雜物
若狹國、烏賊三百斤、小鰯腊一石一斗、椿二合、〇中略丹後國、絹二百五十疋、白絹十二疋、鹿革十張、椿二合、小鰯腊十二籠、
〔延喜式二十四主計〕凡諸國輸調、〇中略一丁、〇中略雜魚腊廿六斤、鮹腊四斤、〇中略鯛腊、蟖腊各十六斤十兩、〇中略
凡中男一人輸作物、〇中略鹿脯、猪脯腸腊、〇中略各一斤、〇中略久惠腊雜魚腊各二斤、
志摩國〇中略調、〇註略雜魚脯、雜腊、〇中略中男作物、雜魚腊、
尾張國〇中略中男作物、〇中略雜魚腊、〇中略
參河國〇中略調、〇中略鯛脯一百斤、〇中略中男作物、〇中略雜魚腊、〇中略
遠江國〇中略中男作物、〇中略與理等魚腊、〇中略
甲斐國〇中略中男作物、〇中略鹿脯、〇下略
〔延喜式三十九內膳〕年料
丹後國(中略)小鰯腊一石二斗〇中略
右諸國所ㇾ貢並依ニ前件ㇾ仍收ニ贄殿ㇾ擬ニ供御ㇾ
〔延喜式四十主膳〕三月料〇中略

雜魚腊廿斤八兩

〔類聚符宣抄 三〕太政官符東海東山北陸山陰山陽南海等道諸國司令臥疫(○赤班瘡)之日治身及禁食物等事漆條(○中略)

一病愈之後、(○中略)廿日已後、若欲喫魚宍、先能煎炙然後可食、但乾。鰒。堅。魚等之類、煎否皆良、(乾。脯。亦好)但鯖及阿遲等魚者、雖有乾。腊。愼不可食、(○中略)

天平九年六月廿六日

〔類聚三代格 一〕太政官符

定准犯科祓事

一大祓料物廿八種(○中略)　雜腊六斤(○中略)

延曆廿年五月十四日

東大寺正倉院文書 四十三〕薩麻國天平八年正稅帳

春秋釋奠料稻玖拾貳束(○中略)　雜。腊。壹斗伍升直稻陸束(束別二升五合)

〔東大寺正倉院文書 三十五〕周防國天平十年正稅帳

○。○。䰵。羅。方脯肆具價稻陸拾束、(具別十五束)

〔三代實錄 三十五(陽成)〕元慶三年正月三日癸巳、僧正法印大和尙眞雅卒、(○中略)和尙自淸和太上天皇初誕之時、未嘗離右左、日夜侍奉、天皇甚見親重、奏請停山野之禁、斷遊獵之好、又攝津國蟹胥、陸奧國鹿。腊。莫以爲贄奉充御膳、詔並從之、

〔今昔物語 三十一〕太刀帶陣賣魚嫗語第卅一

今昔、三條ノ院ノ天皇ノ春宮ニテ御マシケル時ニ、太刀帶ノ陣ニ常ニ來テ、魚賣ル女有ケリ、太刀帶共此レヲ買ヒテ食フニ、味ヒノ美カリケレバ、此レヲ役ト持成シテ菜料ニ好ミケリ、干タル魚

乾鳥

ノ切々ナルニテナム有ケル、而ル間八月許ニ、太刀帶共、小鷹狩ニ北野ニ出テ遊ケルニ、此魚賣ノ女出來タリ、太刀帶共女ノ顏ヲ見知タレバ、此奴ハ野ニハ何態爲ルニカ有ラムト思テ、馳寄テ見レバ、女大キヤカナル籮ヲ持タリ、亦楚一筋ヲ捧テ持タリ、此女太刀帶共ヲ見テ、佐ク逃目ヲ仕ヒテ、只騷ギニ騷グ、太刀帶ノ從者共寄テ女ノ持タル籮ニハ、何ノ入タルゾト見ムト爲ルニ、女惜ムデ不見セヌヲ、恠ガリテ引奪テ見レバ、蛇ヲ四寸許ニ切ツヽ入タリ、奇異ク思テ、此ハ何ノ料ゾト問ヘドモ、女更ニ答フル事无クテ［　］テ立テリ、早ウ此奴ノシケル樣ハ、楚ヲ以テ藪ヲ驚カシツヽ、這出ル蛇。。ヲ打殺。。シテ切。。ツヽ。。、家ニ持行テ鹽。。ヲ付。。テ干。。テ賣。。ケル也ケリ、太刀帶共其レヲ不知ズシテ、買ヒテ役ト食ケル也ケリ、此レヲ思フニ、蛇ハ食ツル人惡ト云ナニ、何ト蛇ノ不毒ヌ、然レバ其體悩ニ无クテ切々ナラム魚賣ラムハ、廣量ニ買テ食ハム事ハ可止シトナム、此レヲ聞ク人云綠ケルトナム、語傳ヘタルトヤ、

〔庭訓往來〕削物者、干鰹、圓飽、干蛸、〇中略鹽肴者、〇中略干。。鳥、

〔西宮記正月下〕內宴

內藏寮申請雜物、〇中略干鳥二籠

〔延喜式四十主膳三〕月料〇中略

鳥。。腊。。十五斤七兩二分、脯八斤七兩、

〔倭名類聚抄十六魚鳥〕雉。。脯。。　遊仙窟云、西山鳳脯、〈音甫、師說保之止利、俗用干鳥二字、〉

〔箋注倭名類聚抄四魚鳥〕按脯謂干薄析獸肉、其于全雉、宜言雉腊、內則盧植注、腒、雉腊也、是也、謂鳥腊爲脯者轉注也、其實干鳥不如爲腒爲鱐之爲古、

〔延喜式二十四主計〕凡中男一人輸作物、〇中略雉腊〇中略各一斤、〇中略

尾張國〇中略中男作物、〇中略雉腊、

乾魚

參河國(○中略)中男作物(○中略)雉腊、

〔延喜式〕(三十九内膳)年料

尾張國(中略)雉腊(納二十八籠一、)越中國(中略)雉腊一輿(五籠○中略)太宰府(中略)雉腊二輿(六十籠、)(中略)已上別貢、

右諸國所レ貢、並依二前件一、仍收二贄殿一擬二供御一、

〔三代實錄〕(五十光孝)仁和三年二月九日癸丑、信濃國例貢梨子、(○中略)雉腊(○中略)貢獻之期、元不レ立レ制、太政官議定、例貢毎年十月、(○中略)立爲二恒例一、

〔倭名類聚抄〕(十六魚鳥)腊(○○)禮記注云、腊(音昔、周禮注見二本朝式一、)乾魚也、(○○○保之以乎、)

〔書言字考節用集〕(六服食)乾魚(○○ヒモノ、俗作二干物一、)

〔倭訓栞〕(前編二十五)ひもの　今俗ひものといふは、魚の乾たる也、簾腊とみゆ、

〔庭訓往來〕鹽肴者(○中略)干江豚、

〔本朝食鑑〕(九鱗)乾魚

釋名腊(本朝式)脯魚(同上)腊(源順)鮍(訓二平佐之一、上同)炒饋(早備二音、上同)干魚(俗名、脯與レ腊同音、周或曰搜、脯腊皆乾魚、脯者乾肉之名、故加二魚字一以爲二乾魚一、又雖レ有二脡脒之名一、而本邦未レ用レ之、鮍者以二繩或竹之類一穿貫、風乾者曰レ鮍、音怯、炒饋者、卽火乾也、自レ古炙二生魚一而日乾、風乾、是路遠易レ餒之故也、乾魚本朝近代作二干魚一、干鯛干鰆之類也、韻會曰乾燥也、集韻或作レ漧、楚辭后土何時而得レ潮、通作レ干、故今俗以二干魚一稱也乎、)

集解、乾魚之可レ賞者、鯛、甘鯛、鰆、鮭、鮎、鱵須魚、細魚、鰤、鰯、烏賊、鮹、河豚、白魚、鰕、鰒、榮螺、淺蜊、貽貝、海鼠之類也、有二生乾一、有二枚乾一、有二串貫一、有二魚條一、有二醃而乾一、有二切而暴一、皆乾魚之法、其國守令之所二貢獻一、而市民常所レ貨矣、

肉、氣味、甘鹹温無レ毒、(未二暴乾一之前、鮮者乾後甘美而無レ毒、不レ鮮者、乾後辛臭、辛臭者必有レ毒、)主治一切沈痼虛羸痃血血枯之病、俱可レ用レ之、發明、世俗所レ謂乾魚性輕氣薄、不レ中二諸病一、故病家亦倣レ之妄用、不レ慮二其殘害一也、大抵鮮時有レ毒者、暴レ之而毒去、鰹河豚之類是也、鮮時無レ毒者、暴レ之彌可レ入、甘鯛、鱵須、細魚之類是也、鮮時少レ毒者、暴レ之彌毒、川鰕

白魚之類是也、鮮時性寒者暴之性温、鰒榮螺之類是也、是皆不可不深察乎、大抵鮮者勢雖峻烈、而入胃易消、故遺毒亦少矣、乾者性雖輕薄、而入胃難消、蘊有餘賊焉、或謂生魚之濕熱因日夜乾枯之漸、而濕去熱化、最可人之身也、是雖於理亦然、若泥一路不思多岐則危矣、但擇魚之剛柔人之虚實而所用有等差爾、

〔和漢三才圖會魚之用五十一〕鱻音撰　薧音考　鮝音想　乾魚漢書師古注、不著鹽而乾魚曰鱐、禮記謂之薧、凡物乾陳者、皆謂之薧、羅願云、諸魚薧皆爲鮝、俗云干物、

末乾魚　腒鮮魚和微鹽乾之、半濕者謂之末乾、奈末比味與淡鹽魚同美、

〔令義解賦役三〕凡調、中略　正丁一人絹絁八尺五寸、中略　若輸雜物者、中略　雜腊謂割乾魚也　一百斤、

〔延喜式主計二十四〕凡諸國輸調、中略　一丁、中略　乾蛸九斤十三兩、乾螺十斤十兩、中略　久惠腊、鮫腊各卅三斤五兩、中略　雜魚腊卅三斤、漬鹽雜魚、乾鰯各卅六斤、中略

凡中男一人輸作物、中略　乾鮹、中略　二斤、

〔本朝食鑑鱗七〕鮭

乾鮭、集解、松前秋田及兩越最多、以傳送于諸州、其法采生鮭去腸、投屋上、懸樹杪以乾暴、經日、其中有鮭披者、用鮮鮭、去鱗腮膽腸洗淨、自腹至背、連皮割開曝乾、非尋常乾鮭之比、是松前秋田之佳品也、彼地大抵冬月鮭銜逆流、溯于川源深淵處、生子于草石間、而腹開體贏、流落隨流而下、不知幾千百、漁人用長竹竿削尖竿梢、臨岸刺流落之鮭、遙拋屋上、自暴霜露、晒風日而爲乾鮝、以貨西方、今傳送于西京江都者、悉彼土之鮭也、松前之北通于蝦夷、產乾鮭太多、其地連於女眞、極北而寒州、自秋初至夏初有雪、故不生五穀、土人皆血食、冬則穴居、及秋多作乾鮭貯之、穴居之間、食之保其生云、

〔徒然草下〕四條大納言隆親卿、からざけといふ物を、供御に參らせられたりけるを、かくあやしき物、まいるやうあらじと、人の申けるを聞て、大納言、鮭といふ魚まいらぬ事にてあらんにこそあ

れ、さ。け。の。し。ら。ぼ。し。何條事かあらん、鮎。の。し。ら。ぼ。し。は參らぬかはと申されけり、

〔本朝食鑑 鱗八〕鱈（音雪、訓多良、）

干。鱈。（即鱈之白鯗也）經日曝爲微温亦然乎、以白者爲上品、帶黃者次之、帶紅者爲下品、取純白者略炙過用木杵搗破去、手中揉之則細軟、如素絲之亂、味極美、煮食亦可、一切病痾之人食之無害、能益氣進食、令皮膚肥健、惟恐硬堅難消則傷胃耳、世稱好角力者常嗜之、則增力十倍、久而能扛鼎、或曰、救荒亦有此理哉、

〔本朝食鑑 鱗八〕鯖（訓佐波、或曰阿乎佐波、）

剌。鯖。氣味、主治、俱詳于前、（剌鯖法、取鮮鯖、去腸及鱗、自背傍骨而割開之、使全體不別、如楚割、而後鹽之、用一ヶ頭剌入于一ヶ頭中鰓間、而兩々相聯、作一重、此號曰一剌、今漁市所販者是也、其色以赤紫者爲上、塗鰯油、而乾則然矣、是漁家所深秘也、）

〔本朝食鑑 鱗八〕鰯（漢語抄訓以和之）

小鰯（即鯷也）處々最多采之、略○中乾者號曰鯶、訓伍。眞。米。鯶本鰻鱺之類、今訛名之歟、京師五畿勢賀尾濃及四國中國西海東北諸州俱種稻粱者、以乾鯷細剉、和灰而培之、或和糞汁亦有之、故稻粱豐盈、米秔甘實、因號乾鯷曰田。作。、又用乾鰯亦如此、號曰乾。香。也、俱是聲價極賤、利用增貴、以漁家一年所鬻諸魚價而論之、則鰯之利用十倍焉、於是謂魚中之貨殖、惟鯨與鰯耳、今世歲賀昏儀之供膳、必以乾鯷大豆、或鹽乾鰯、鹽乾小鯛、盛于金器、爲規祝之供、此亦取田作之義歟、或稱小殿腹而祝子孫繁榮之義也、凡乾鯷人々平生之佳肴、而朝夕用之不厭、又采其不足寸者聯乾爲帖、號疊鰯、此亦獻酬傳巵之嘉肴、或以爲茗酒小會之具焉、

〔本朝食鑑 鱗八〕鰈（音牒、訓加禮比、）

蒸。鰈。出兩越及若州、而就中越前者爲上、近在江都魚市、或家々製之、然不及越之產、味亦最美、其法采鮮鰈多子者、以鹽水蒸之、令半熟而取出、陰乾數日號曰蒸鰈、

乾○鰈○尋常之乾脯也、出泉紀等州炙食、而香美可愛、一種大不過一寸餘者作脯、名曰木葉鰈、是泉之珍品、號岡田鰈者也、

〔日本山海名産圖會三〕若狹鰈

鹽藏風乾　是をむし鰈と云は鹽蒸なり、火氣に觸れし物にはあらず、先取得し鮮物を、一夜鹽水に浸し、半熟し、又砂上に置き藁薦を覆ひ、温濕氣にて蒸して、後二枚ツヽ尾を絲にて繋ぎ、少し乾かし、一日の止宿も忌みて卽日京師に出す、其時節に於ては、日毎隔日の往還とはなれり、淡乾の品多しとはいへども、是天下の出類雲上の珍美と云べし、

〔和漢三才圖會五十一〕鯵（音騷、鰺同、和名阿遲、）

棘○高○鯵○　大三四寸、皮厚刺硬、作鮝○最爲下品、

室○鯵○多出於播州室津、故名之、形似鯵而略圓、有白刺眼大、冬月作鮝○（シホモノ）東海亦多出、味脆不佳、爲下品、

〔延喜式三十二大膳〕園韓神祭雜給料（○春冬並同）

熬○海○鼠○腊○干○蛸○各十二斤、（○中略）

釋奠祭料

石鹽十顆、乾○魚○二升、

〔延喜式四十主膳〕三月料（○中略）

久○惠○腊○十二斤二兩

〔江家次第十七〕御元服

南小机上居小叩戸二口、（口徑四寸、一口盛干○鯛○、平切、高三寸許、頭引入盛之、）

〔寛政武鑑〕尾張大納言宗睦卿　時獻上（十二月）干○細○魚○　松平越前守重富（○越前福井）　時獻上（二月中）三干○鯵○（七月）刺鯖　松平上野介直義（○出雲廣瀨）　時獻上（寒中）干○鱈○　松平左兵衞佐直周（○播磨明石）　時獻上

七月干○鮹○　加賀中將治脩卿○加賀金澤　時獻上歸國御禮干鱈　松平出雲守利謙○越中富山　時獻上二月干○鰈○六月刺鯖　松平勇之助利考○加賀大聖寺　時獻上二月蒸○鰈○五月刺鯖在著御禮干○鯛○　松平豐後守齊宣○薩摩鹿兒島　時獻上八月國許干○肴○九月干鱠　松平陸奧守齊村○陸奧仙臺　時獻上二月生○干○鱈○　伊達遠江守村候○伊豫宇和島　時獻上寒中干鯛　松平阿波守治昭○阿波德島　時獻上七月干○は○も○　奧平九八郎昌高○豐前中津　時獻上十月例年干○鱧○　本多伯耆守正温○駿河田中　時獻上正月七日輿○津○鯛○　酒井修理大夫忠貫○若狹小濱　時獻上四月若○狹○鰣○目○刺○　稻葉能登守弘通○豐後臼杵　時獻上十一月白○干○鮎○　松平丹後守信義○駿河小島　時獻上寒中輿津鯛　水野出羽守忠友○駿河沼津　時獻上十月干○海○老○　土井兵庫頭利制○參河刈屋　時獻上在邑年計正月干鯛一箱在著御禮干鯛　間部若狹守詮煕○越前鯖江　時獻上二月生干鱈　松前志摩守道廣○蝦夷松前　時獻上鰊干○物○、干○鮭○

〔毛吹草　三〕駿河　同○興津　白砂干（シラス）　松前　干○鮭○　因幡　綜白干（アユ）　紀伊　鮎白干　伊豫宇和島鰯疊○鰯○

〔延喜式　四十二東市〕干魚廛○中略　右五十一廛東市○中略　干魚廛○中略　右卌三廛西市

火乾魚

〔倭名類聚抄　十六魚鳥〕炒𤎅　唐韻云、炒𤎅（早備二音、漢語抄云、炒𤎅魚、比○保○之○乃○以○乎○、俗云火○干○、）火乾也、

〔箋注倭名類聚抄　四魚鳥〕廣韻、熇、熬也、䰞、𤎅、炒、並上同、稱火乾肉也、符逼切、無備字、按說文、䰞、熬也、稱以火乾肉也、孫氏蓋本之、集韻稱字音義、與廣韻同、而字或作𤎅、又去聲六至備字紐載𤎅字、云火乾也、與此所引唐韻音義全同、疑廣韻六至誤脫𤎅字也、但源君炒𤎅二字連文、恐誤、玉篇聚初絞切、火乾也、𤎅、炒、並同上、煏皮逼切、火乾也、𤎅同上、炒𤎅並訓火乾也、蓋依之、

〔拾遺和歌集　七物名〕ひ○ぼ○し○の○あ○ゆ○　すけみ
雲まよひほしのあゆくとみえつるは螢の空にとぶにぞ有ける

〔延喜式　二十四主計〕凡中男一人輸作物、○中略　火乾年魚、押年魚、煮乾年魚、○中略　各二斤、○中略

駿河國略〇中男作物、略〇中火乾年魚、

因幡國略〇中中男作物、略〇中火乾年魚、

〔本朝食鑑鱗七〕鯇訓波惠

近世有曝。乾。者。有燒。乾。者。倶爲佳味也、江東別有若。鷺。者、相似非一種、此亦美賞之、

〔寛政武鑑〕松平豐後守齊宣鹿〇薩摩兒島　時獻上十二月燒。鮎。

新莊駿河守直規麻〇常陸生　時獻上燒。干。わ。か。さ。ぎ。

〔倭名類聚抄魚鳥十六〕魚條　遊仙窟云、東海鯔條、魚條讀須。波。夜。利。本朝式云、楚割、

〔箋注倭名類聚抄魚鳥四〕按條小枝也、魚條者割魚肉乾之、其狀如條枝、故謂之條、蓋轉注也、略〇中按楚割須波衣、須波夜利即須波衣和利之急呼、後呼曾。和。利。又須波夜利之轉、非楚字音讀也、

〔易林本節用集食服〕楚割（スハヤリ）

〔東雅飲食十二〕膞ホシイヲ略〇中　又倭名抄〇遊仙窟を引て、魚條讀てスハヤリといひ、本朝式は楚割といふと注せり、古語に細きをいひてサといひ、またサといふ詞を開き呼びては、スハといふ、木の細枝をスハエといふが如きこれ也、古語には、細枝をばサエダといひけり、されはスハといふは細也、ヤリとはワリといふ語の轉せしなり、ワリとは割也、魚肉を細く割きて條の如くなしぬるを、スハヤリとはいひし也、楚の字を讀む事、スハの如くなるは、字の音をもて呼ぶ也、

〔厨事類記〕調備故實略〇中

楚割　鮭ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削天供之、

〔本朝食鑑鱗部八〕鯛音彫、都條反、

楚割按以生鯛去腸及穢物而洗淨、自背傍骨而割開之、頭尾皮肉鰭骨相列、使全體不分、然後以鹽内外薄塗之、并合其割開處、以稻草而裹縛之、或如鹽引亦可、倶高掛于檐牙、暴日暴風、數日收之、此謂楚割、楚列也、訓須波夜利、又訓曾和利、魚條亦此類、而切成片條者也、其訓亦同、與鹽引可併考、詳見于鮭魚條下、古者參志若紀讃筑前肥後等州多獻之、今亦諸州造之爲珍、

〔嬉遊笑覽 十上 飮食〕按るに、今加賀の產にすぢ魚といふものあり、鰤の骨を去りて鹽干にしたるものなり、是即ちすはやり也、すぢうをとは條魚を訓るなるべし、古へも初より細かに作りしものにはあらぬなるべし、削り物といふも、此類の物をいふなり、正しくはすはえわりなるを、えわの反やとなれば、すはやりといふ、

〔令義解 三 賦役〕凡調〇中略 正丁一人、絹絁八尺五寸、六丁成反、〇中略 若輸雜物者、〇中略 雜魚楚割五十斤、

〔延喜式 五 齋宮〕月料〇中略

鯛楚割鮫楚割各七升八兩〇中略

正月三節料

東鰒〇中略 烏賊、鯛楚割、各三升、楚割鮭三隻、

〔延喜式 二十四 主計〕凡諸國輸調、〇中略 雜魚楚割、鯛球割、鯛腊、鯆腊、各十六斤十兩、〇中略

凡中男一人輸作物、〇中略 烏賊乾鮹雜魚楚割、〇中略 各二斤、楚割鮭二斤八兩、〇中略

志摩國〇註略 調〇中略 雜魚楚割、〇中略 庸輸鮑堅魚鯛楚割、〇下略

〔延喜式 三十一 宮內〕諸國例貢御贄

信濃國 梨子、干棗、姬胡桃子、楚割鮭、

〔延喜式 三十二 大膳〕賀茂神祭齋院陪從等人給食料

雜平魚雜魚楚割、各七斤十四兩、〇中略

同祭齋院司別當已下四人食料

東鰒、堅魚、隱岐鰒煮、堅魚、平魚、楚割、各十二兩、

〔延喜式 三十九 內膳〕年料

信濃國、〇中略 楚割鮭一荷納九籠、籠別六隻、例貢十月進之、〇中略 越後國、楚割鮭八籠八十隻、〇中略

鰹節

右諸國所責、並依前件、仍收贄殿擬供御、

〔延喜式(主膳 四十三)〕月料(○中略)

鮫楚割卅斤

〔吾妻鏡(十)〕文治六年(○建久元年)十月十三日甲午、於遠江國菊河宿、佐々木三郎盛綱相副小刀於鮭楚割(居折敷)以子息小童送進御宿申云、只今削之令食之處、氣味頗懇切、早可聞食歟云々、殊御自愛、彼折敷被染御自筆曰、

まちえたる人のなさけもすはやりのわりなく見ゆる心ざしかな

〔書言字考節用集(六 服食)〕鰹干(カツホホシ)

〔皇都午睡(三編 上)〕上方にて買(かう)て來るを、江戸にては買(かつ)て來る、(○中略)鰹節(かつをぶし)をかつぶし又おかゝ、

〔本朝食鑑(九 鱗)〕鰹(漢語抄訓加豆乎、○中略)集解、(○中略)煮熟之、候中外作白、而入冷水、則逾潔白、呼號奈萬里、此亦爲佳、近時庖人僞雉肉者、皆以鰹之奈萬利爲上、眞黑目鹿次之、(○中略)鰹節、(卽乾堅魚)釋名、花鰹、(刮去外粗皮、以中紅者細削作花葉、呼曰花鰹、庖人賞巧者也、節者乾鰹如竹節、而堅硬也、延喜式稱堅魚者、悉是乾鰹、而今之鰹節也、生節者切鮮去皮、煮熟之、則紅變白、以曝乾經三兩日、而用之也、)

集解、堅魚者本邦日用之物、調和五味之偏、發生膏腴之美、而鹽梅之中主、故上自廟堂下至田舍、一日不可有無焉、然新舊大小上下之品類最多、或據所產之地而有好惡焉、古者式之神祇有堅魚腊者乾肉也、又有煮堅魚堅魚煎汁獻廟祠之神供乎、民部省伊豆獻堅魚煎、主計部志摩、相模、安房、紀伊、土佐、日向、豐後貢之、駿河貢堅魚及煮堅魚堅魚煎汁、伊豆亦貢堅魚及煎汁、近世以土佐紀伊之產爲上品、土佐之產大者一二尺餘、肥實、表黑裏紅、味極厚美、呼稱土佐節、紀伊熊野之產次之、呼稱熊野節、阿波伊勢、志摩、遠江、駿河、伊豆、相模、豐後、日向亦次之、是則魚商之貨殖、國守之重租也、大抵以狀肥大堅實

外黒膩內淡紅者爲新爲上、其價亦貴、以狀瘦脆細小外乾枯內微赤爲舊爲下、其價亦輕矣、大抵造堅魚法、漁人釣之網之、潮水洗淨、去頭尾皮腸、割兩片肉、去中骨、復割兩片肉、作兩三條、合其數百條而煮于大釜中、煮熟取出曝乾、此則鰹節也、

〔和漢三才圖會 五十一魚〕堅魚

鰹節　鰹肉乾脯者也、漁人造之、鮮魚去頭尾、出腸爲兩片、去中骨、復割兩片肉、作兩三條、以煮熟、取出曝乾、則堅硬而色赤如松節、故名鰹節、本邦日用之佳肴調和五味之偏、一日不可欠者也、土佐之產爲上、俗呼稱投出節、紀州熊野次之、阿州勢州又次之、以鯖脯僞之、雖肥大味香劣、

〔日本山海名產圖會 四〕堅魚

行厨蒸乾制鰹鮑　釣舟を渚によせて、魚を砂上に抛り上れば、水鄕の男女老少を分たず、皆桶又板一枚庖丁を持て呼ひ集り、桶の上に板を渡して俎とし、先魚の頭を切、腹を拔き、骨を除き、二枚におろしたるを、又二ツに切りて、一尾を四片となすなり、骨腸は桶の中に落し入れて、是を雇人各々の得ものとして、別に賃を請ず、其腸を鹽に漬酒盜として售るを德用とするなり、又所によりて行厨を一里許他所に構へ、大俎を置て、兩人向ひあわせ、頭を切り尾を携へて下げ切とす、手練甚だ早し、熊野邊皆然り、

かくて形樣を能程に造り、籠にならべ幾重もかさねて、大釜の沸湯に蒸して、下の籠より次第に取出し水に冷し、又小骨を去り、よく洗淨ひ、又長五尺許の底は竹簀の蒸籠にならべ、大抵三十日許乾し暴し、鮫をもつて又削作り、繩にて磨くを成就とす、脊節を上とし、腹節を次とす、脊は上へ反り、腹は直也、賈ものは鯖を用ひて甚腥し、(乾かすにあめふれば、薫火をもつて籠の下より水氣を去るなり、冷すに水を撰めり、故に土佐には淸水といふ所の名水を用る故に、名產の第一とす、)

或云腹節の味劣るにはあらざれども、武家の音物とするに、腹節の名をいみて用ひられざる

ゆへなり、

〔譚海　五〕鰹節をこしらふるは、皮ともにふしに切て、蒸籠につめてむす也、薪には青松葉を用ゆ、松の葉にむされて、鰹の皮と身の間にあるあぶらしたゝり落る事、數日其後せいろう取出し、皮を去て常の焚火にてむす事一日して、四斗樽に入ふたをして、四五日へて取出しみれば、青きかびひまなく生ずるを、繩にてすり落し、又樽につめ入てふたをなし、四五日經て取出せば、かびを生ず、それをすり落して又もとのごとく樽にいれ置、後にはかび生せず、其時取出し日のあたる所にほしたるを、最上のものとす、此ごとくせざるは鰹節になせし後も、暑中はかびを生ずる也、

〔新編常陸國誌　六十二土産〕ナマリ節。。。
那珂ノ湊成濱等ニテ作ル、鰹ノ宍ヲ切テ、湯ニテユデ、サテ湯ヲキルナリ、下總ノ銚子ニテ製スルモノハ、ムシテユデズ、故ニ松葉ノ火ニテクスブルナリ、久シキニ致スモノハ、水戸ヨリ出ルヲヨシトス、共ニ多ク江戸ニ出シテヒサグナリ、

〔令義解　三賦役〕凡調〇中略正丁一人、絹絁八尺五寸、六丁成疋、〇中略若輸雜物者、〇中略堅魚卅五斤、

〔延喜式　二十四主計〕凡諸國輸調、〇中略堅魚九斤、西海道諸國十一斤十兩
凡中男一人輸作物、〇中略堅魚一斤八兩三分、西海道諸國二斤〇中略
志摩國〇中略　庸、輸鮑堅魚鯛楚割、〇中略
駿河國〇中略　調、〇中略堅魚二千四百十二斤、〇中略　中男作物〇中略堅魚煎汁、堅魚、〇下略

〔大草家料理書〕一のためへ鱠は、酒のかすを能摺て、大豆の粉を入て、花鰹を摺てまぜて、魚に酢を掛てあへる也、〇中略
一鴨のいで鳥は、湯を以て洗て、丸に鍋に入て花鰹を入て、酒とぬかみそ少し入てたく也、〇中略
一冬は生姜酢にても、辛酢にても、鯛を少し暑かにしては、一返加減する也、但出す時花鰹を上に

鱋

置て吉也、

〔醒睡笑 七 廢忘〕或僧新しき小刀の大なるをもちて、鰹をけづり居ける所へ、知音の人おもひよらず來れり、あまりにとりみだし、小刀を鰹と思ひ、いそぎかくし、鰹を小刀と思ひ、さし出し、此比興の小刀をもとめた、御覽せよとぞ申ける、

〔寛政武鑑〕紀伊中納言治寶卿　時獻上 上巳 鰹節御樽　松平豐後守齊宣 ○薩摩 鹿兒島　時獻上 寒中 七島鰹節　伊達分三郎村芳 ○伊豫 吉田　時獻上 在著 御禮 鰹節　松平阿波守治昭 ○阿波 德島　時獻上 五月 鰹節　松平土佐守豐策 ○土佐 高知　時獻上 六月 鰹節 八月 鰹節 寒中 鰹節　木下主計頭俊懋 ○豐後 日出　時獻上 暑中 鰹節　五島近江守盛運 ○肥前 五島　時獻上 在著 御禮 鰹節、

〔甲子夜話 十一〕松平土佐守ヨリ恒例獻上スル土佐節ト稱スル國產、近頃ハ御當地小網町ニ居ル魚買大阪武兵衞ト云ヨリ、上品ヲカノ侯ニ調進シテ、コレヲ獻上セラルヽトナリ、

〔見た京物語〕鰹節の事は、ふしとばかりいふ、

〔堀川後度狂歌集 一 春〕元日

今朝祝ふ餠は筵に敷しまや花鰹さへかんなにてかく　象潟亭盧橘

〔倭名類聚抄 十六 魚鳥〕鱋　唐韻云、鱋 音佉、今案和名乎佐之、一云、與佐乎佐之、以竹貫魚、出復州界、

〔箋注倭名類聚抄 四 魚鳥〕按古以竹籤貫魚尾乾之、故名乎佐之、猶今俗貫魚目、故呼米佐之、又主計寮式有與治魚刺、蓋此所載與知乎佐之卽是、然則乎佐之魚插歟、

〔倭訓栞 前編 三十二 米〕めざし　今しら魚、しらすの目を刺でほしたるをも名く、

〔和漢三才圖會 五十一 魚〕鱋 音佉　法魚、鱋 俗云目佐之 字書云、以竹貫魚爲乾也、按白魚氷魚等十頭相連爲鱋、有鯡鮨之類鮮者不著鹽燻乾者雖極暑耐久、

〔延喜式 二十四 主計〕凡中男一人輸作物、○中略 與治魚刺、久惠臈、雜魚腊各二斤、

〔寛政武鑑〕松平下總守忠功〇伊勢桑名 時獻上二月白魚〇目刺〇
土井兵庫頭利制〇參河苅屋 時獻上二三月之内白魚目刺一箱

〔厨事類記〕干物或稱乾物
干鳥　楚割　蒸鮑　燒蛸
或干物四坏、内用鯛平切、〇中略
調備故實
干物削物
干鳥　雉ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削天供之、
楚割　鮭ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削天供之、
蒸鮑　鮑ヲ蒸テ、ホシテケヅリテ供之、
燒蛸　蛸ヲ石ヲヤキテ、ホシテ削天供之、
干鯛　平切天供之
裏書
干鳥、ソハヤリナキ時、カツヲヽモル、
ソハヤリヲナジ
アハビタコナキ時、イヲノミヲモル、
ヤキタコヲナジ

〔本朝食鑑十介〕淺蜊訓阿佐利
乾淺蜊者用竹串子貫兩三箇而暴日、此謂串淺蜊、參遠之守令貢獻之、

〔本朝食鑑十介〕貽貝訓伊乃加比
細切曝乾以送四方、味不爲美、粗有臭氣、嗜之者愛其臭氣、常和生茄蕪根等羹食之、今參勢之守令貢

獻之、

〔經濟要錄 六〕割調第八

割調トハ、魚鳥及ビ獸肉等ヲ料理シテ、種々美味ナル食物ニ製スルヲ云フ、先割調ノ魚類ニ於テ、最モ大ナル者ハ、松前領蝦夷國ノ鮭ノ鹽引、口鹽ノ大口魚、鹽鰊鯑、干鰊鯑、鮭筋子、鹽鱒、干鮭、干大口魚、干靑魚等ナリ、又西海、南海、諸州ノ鉛錘魚脯、及ビ奥州南部ト氣仙等ヨリ以南諸國ノ石鮅魚、鰺、梭魚、大口魚、鯖、河豚ノ類ノ鮑魚、其他上總、下總、安房、相模、伊豆及ビ伊豆七島ノ鮑魚、醃魚目刺魚、目刺鰯等皆頗ル廣大ナル物產ナリ、然レドモ土地ノ廣ク、人民ノ衆キヲ以テ、海ニ遠キノ土地ニ於テハ、恒ニ食肉ノ足ラザルニ困ミ、且海濱ノ民ト雖モ、若風雨等打續テ、數日漁獵ヲ休息スルコト有レバ、一尾ノ小魚モ絕テ無キニ至ルコト有リ、故ニ漁獵ヲ業トスルノ地方ハ、魚ヲ多ク得ルコトヲ勤ムベシ、魚ヲ多ク得ルノ上ハ、此割調ノ術ヲ精密ニシテ、肉ノ久ク敗レズシテ、味ヒノ美ナランコトヲ務ルヲ要トス、鳥獸ニ於テハ尙更ノコトナリ、古來魚類割調ノ世ニ高名ナルハ、山城ノ國淀、及ビ近江ノ國膳所、彥根等ノ鮒鮨、鮒粕藏、大和ノ國郡山粕漬溪鰛、美濃ノ國大垣ノ切鯀、伊勢、志摩、尾張、三河、遠江、駿河等ノ鹽引鰡、鹽引鯛、鰤醃藏、鉛錘魚脯、同鱁鮧、鯛腸、煎海鼠、串海鼠、鮑玉貫、圓熨斗、長熨斗、鹽煮鰒、鰒腸鱁鮧、鯷鹽辛、白干海鰛、白魚目刺、桑名ノ蛤、其他飛驒、伊賀等ノ小溪鰛鮓、粕漬溪溫、紀州、泉州、攝州及ビ播州、淡路等ノ串海鼠、串鰒、粕漬飯蛸、干鮹、干鱶、粕漬鯛、粕漬魴、鯛鹽引、鯛鱁鮧、海鰻鮑、海鰻肉餻、刺鯖、阿波、讃岐、伊豫、土佐ノ鉛錘脯脯、其他諸魚ノ鮑魚、淡鯗、鱁鮧、粕魚、麴魚等、殊ニ阿州ノ鯛濱燒ハ、百日ヲ經ルト雖モ敗レズ、且阿州ハ鉛錘魚ヲ以テ煮取リ、酒醬、腸漬醬等ノ佳物ヲ製ス、割調ノ頗ル上手ナル國ナリ、備前、備中、備後、安藝、周防、長門等ハ魚物頗ル盛ナルヲ以テ魴魚、鯛、鰤、海鰻、黃穡、金線魚、鱸魚、馬鮫、竹麥魚、火魚、鰈、比目魚、鰺、鮻、鱵、鰑、章魚、鰒魚、ノ類皆夥シク海ニ產スルガ故ニ、或ハ魚鮓、粕漬、糠漬、麴漬、或ハ醃魚、鮑魚、鯗魚、鱁鮧等、種々ノ佳物多シ、西海道ノ

諸州ハ殊更ニ海產多シ、其中ニ於テモ、松浦、五島、薩摩沖海鰚、海豚、王鮪、杈鮪、鮥子、鉛錘魚等ハ、割調ノ法ヲ精好スレバ、幾年モ腐敗スルコト無シ、且肥前大村ノ海膽䱗䱗、野母ノ馬鮫唐墨、其他佐賀、久留米及ビ柳川ノ鹽漬海簟、熊本ノ唐海月、丸熟海鼠、鹽鮭、丸熨斗鮑、濱漬鯛、鹽煮鮑、薩州ノ剌鯖、及ビ琉球煞海鼠、赤貝鹽辛、干鱠殘魚、唐津ノ串魚海鼠、鮑等、皆其高名ナル者ナリ、又山陰道諸州ニ於テハ、松江ノ鱸魚鮓、同麹漬、隱岐ノ串鰒、米子ノ鹽鯛、鹽鱸、因幡ノ串海鼠、串鮑干鯛、干鱈、鹽鮭、蒸鰈丹後ノ鹽鰤、干鰑、及ビ鱗剝小鯛等、皆遠ク他邦ニ輸スベシ、又北陸道ノ名產ハ、若狹ノ鱸魚、鰤、大口魚、溪鰛鮓、越前福井ノ剌鯖、干鰑、干鰺、子籠鹽溪鰛、同國大野ノ海膽鹽辛、加賀ノ剌鯖、及ビ鯖子、鯖腸鹽辛、烏賊黑漬、姬鰯、白鰲、鰤筋、馬鮫筋、大口魚筋、串海鼠、海膽鹽辛、鯛鹽引、鮭鹽引、蛸麹漬、越後鮭鹽引、鱒糠漬等、又出羽ノ鹽引ノ鮭、及ビ子籠粕漬、奧州ノ大口魚、鮭、鱒、干金海鼠、鹽漬浮龜、其他氣仙、南部、松前等ヨリ出ル、種々醃魚、鮑魚、乾魚等夥シキコトナリ、又關東ハ水戶ノ干浮龜、甘漬鮭ヲ始メトシテ、九十九里ノ干鰯、上總、房州ノ鰺、梭魚、三摩等ノ鮑魚、及ビ乾鰒、干海鼠、相模ト伊豆七島ノ魚、及ビ貝ノ鮑魚、杈鮪、鉛錘魚、鯖鰺等ノ醃魚モ亦夥シ、其他諸國ヨリ出ス所ノ鶴、及ビ白鳥雁鴨等モ亦其數極テ多シ、然レドモ皆鹽漬ニスルヨリ外ノ割調法ヲ精究セザルヲ以テ、美味ヲ失フコト少カラズ、故ニ小魚小鳥ノ肉ヲ久ク貯ヘテ、味ノ美ナランコトヲ求ルニハ、醢ト作スニ如クハ無シ、大魚大鳥ト獸肉トハ脯ト爲シ、脩ト爲シ、腊ト爲スニモ皆桂ナリ、

○

〔饅頭屋本節用集生之類〕鹽引

〔庭訓往來〕鹽肴者○略中鮭鹽引、鰺鮨、鯖鹽漬、

〔橘庵漫筆四〕相物と云は鹽魚の總名なり、小あひ雜喉と云も、小相物と云を略して小相といえり、太平記に、隱岐の國より天皇を相物積し船に乘奉りて、地の方へ送り奉るといふも鹽魚船也、

〔碩鼠漫筆　二〕あひの物といふ物二種あり

承應二年刊本の江戸大繪圖に、あいものがしとあるは、今の小船町河岸なり、按ふにあひ物とは鹽物類にて、鮮魚と干魚との間物の義なるべし、○中略今はふつに知る人なし、されど他國には乾魚ひさぐ家を、いまもあひ物屋といふ處ありともいへり、何れの國なりけむ慥におぼえず、但文安六年三月一日、中原康富朝臣記云、晩從二飯肥入道一○註略有二音信一即向レ之、有二碁飡一雜談之次云、ひうを口口口物をあい物と申、此字不審云々、予云、あい物とは、あきない物と云へる事と存候、あきない物をばあい物と申候、あきないの事、商の字を可レ讀にて候由申之處、又或者一條殿へ（春村按に、後成恩寺禪閤兼良公なるべし、）内々尋申て候へば、商物と可レ書歟之由、御返事ありと云々、さては同事之由語了（以上文）とみえたれど、こは信がたき強説にこそ、

〔太平記　七〕先帝船上臨幸事

船頭是ヲ見テ、角テハ叶候マジ、是ニ御隱レ候ヘト申テ、主上（○後醍醐）ト忠顯朝臣トヲ船底ニヤドシ進セテ、其上ニアヒ物トテ、乾タル魚ノ入タル俵ヲ取積デ、水手梶取其上ニ立雙デ、櫓ヲゾ押タリケル、

〔庭訓往來抄　下〕七座ノ店トハ、○中略六ニ相物座トテ、魚鹽ウルザナリ、

〔本朝食鑑　鱗部九〕鹽魚

釋名、味鹽（式）　煮鹽（上同、是皆鹽漬也、然味者甘也、鹽少不レ久則甘、故名、俗曰二一鹽一夜鹽一日鹽之類一乎、煮二鮮魚一用二鹽水一、煮熟而暴乾、此曰二煮鹽一、遠國之貢、經レ日不レ敗之故哉、醃鹹鮑鱐皆鹽魚也、醃或作レ淹、鮑或作レ浥、音葉、鱐音寠、）

集解、凡浥二生魚一者用二白鹽一、要三其魚堅固而不二敗也、取二漁夫網罟之中一、以去レ腸刮レ鱗、洗二滌于潮水一、而淹レ之者、號曰二濱鹽一、是爲二上品一、抹二白鹽于鮮魚一置二于竹籃中一、而滴二盡惡汁一、此曰二籃鹽一、又淹レ之以二鎭石及盤板一、而厭レ之推二出腥汁一、此曰二鹽壓一、或爲レ鮓作レ糟作二楚割一者、悉用二白鹽一、先壓レ之而後造焉、魚性有下得二鹽生一レ味者上、有下得レ鹽失

味者、不可不知之、

氣味、甘鹹平無毒、(據魚之性而有温有寒、鮮鯹得鹽則運令人醉、)若主治、大抵宜病人、然據魚據人而可用耳、

發明、魚本有濕熱、得鹽之寒、則性堅固、不餒敗、其熱半減、其濕者與鹽性同出自、故鹽以減熱化濕、使魚性和平、然魚性熱甚者、外爲寒被凝結、內蓄蘊熱彌深、則温亦甚矣、不可不察之、

〔延喜式 二十四主計〕凡諸國輸調、(中略)一丁、(中略)鹽漬雜魚、乾鰯各卅六斤、(中略)

凡中男一人輸作物、(中略)漬鹽年魚、煮鹽年魚各七斤、(中略)

伊勢國(中略)中男作物、(中略)煮鹽年魚、(中略)

志摩國(中略)調、(中略)漬鹽雜魚、(下略)

〔延喜式 三十九內膳〕年料

伊賀國(中略)鹽塗年魚二擔、入折櫃、(中略)　近江國煮鹽年魚二石、(中略)　丹波國(中略)鹽塗年魚二擔、入折櫃、(中略)　備中國煮鹽年魚八缶、(中略)

土佐國(中略)煮鹽年魚五貫、(中略)

右諸國所貢、並依前件、仍收贄殿、擬供御、

〔延喜式 二十三民部〕交易雜物

土佐國龜甲四枚、煮鹽年魚五缶、(下略)

〔延喜式 三十九內膳〕造雜味鹽魚廿石六斗(和泉國網曳厨所進)料、商布十六段、信濃麻百斤、鹽二石、

〔本朝食鑑 七鱗〕鮭、

鹽引、集解近世所有諸州造之、然以越後陸奧爲上品、越者軟、奧者堅、俱深紅色味極美、同藏之、至明年春夏而堅固不臭腐也、州之守令年々貢獻之、其造法采鮮鮭、去鱗腮、割腹、搜棄諸腸、洗淨塡子胞、封腹口、淹鹽水一晝夜、採出陰乾一兩日、待乾又淹鹽水者、如初採出、陰乾待乾、用稻草堅封、而陰乾經月餘而收用之、此謂子籠、本朝式所謂內子鮭也、有不塡子者、此尋常鹽引、而秋田松前之貢最爲絕勝、越後

越中次之、按古之楚割、源順曰、魚條倶訓須波夜利、或曰曾和利、是今鹽引之類也乎、

〔本朝食鑑　七鱗〕鮎。

鮑(附鹽引)　是古鹽漬鹽塗煮鹽類也、煮鹽者近、濃、尾、勢、紀、播、但、備之前中、阿、土、豫、伯、因、豐之前後、筑之前後、肥後等州貢之、鹽漬鹽塗者、丹波、伊賀、豐前、筑之前後、肥後貢之、今從遠方淹來者大半作鮓而佳也、鹽引造法與鮭鹽引同、或内子鹽引、是近世尾濃等州多造以獻之、

〔本朝食鑑　八鱗〕鯛。

甘鹽(式、按此亦楚割之類、或常庖人作之、用鮮鯛割腹去腸而塗鹽最薄、然後安置于匱中、用時取出洗淨、烹炙食之、或以木蓋掩壓于匱中鹽魚、蓋上疊石而推之、則鹽汁自滴去、若斯者或一晝夜、或經三兩日而用之、其味甚美也、古者内膳職之、又大膳式所謂讚岐國獻鯛鹽作、及白干、伊勢國獻鯛春酢、春酢、未詳、○中略)

鯔(旨而反、音支、訓那與志、附女那多魚)

鯦。鹽引(附内子。)　今處々雖製之、然不及勢之鳥羽、泉之岸和田產、内子者子籠也、造鹽引法與鮭年魚同、

〔料理山海鄕　一〕越後鮭鹽引

生鮭ゑらはたをぬき、うろこそのまゝ置、よくしほをして十日計置、鹽行はたりてのち、つとにして風のすき候處へつり置、十五日か廿日過て上鹽をあらひ去、さかさまに釣置水氣を去、其後また包にして風のすき候ところへつりおく也、鹽出し蒸篭かけるむせば鹽ぬける也、

鹽筋子

筋子にても、はららにても、鹽をして酒にだぶつくほどに漬をけば生のごとし、

〔寛政武鑑〕松平攝津守義裕(美濃○高須)　時獻上、寒中鹽鮎、　松平讃岐守頼起(讃岐○高松)　時獻上(十一月)

鹽雁鴨　松平越後守康致(美作○津山)　時獻上(寒中)鹽引鮭　松平越前守重富(越前○福井)　時獻上(九十月)

子籠鹽鮎　松平左兵衛佐直周(播磨○明石)　時獻上(三月)鹽引鰡　加賀中將治脩卿(加賀○金澤)　時

獻上(十一月)鹽鮎、　松平出雲守利謙(越中○富山)　時獻上(十一月)鹽鰤、(十二月)鹽鱈、　松平勇之助利考(○加

賀大聖寺　時獻上寒中鹽鴨　島津淡路守忠持○日向土佐原　時獻上寒中鹽鱒、　伊達分三郎村芳○伊豫吉田　時獻上十月宇和鰯鹽漬黑漬　松平義二郎□□○長門萩　時獻上正月寒鹽鯛、二月鹽引鰤、寒中鹽鮎、　松平相模守治道○因幡鳥取　時獻上、正月七日鹽鯛、四月鹽鴨、五月鹽雉子、八月知頭鹽鮎、九月鹽鮎、九月鹽鱈、十月鹽鱸、同月初鹽鮭、十一月鹽鮭同月初鹽鶴、　藤堂和泉守高敦○伊勢津　時獻上十一月鹽鶴、寒中在國漬鹽鯛　松平阿波守治昭○阿波德島　時獻上三月鹽引鰡、十二月鹽魴、　松平越中守定信○陸奥白川　時獻上四月鹽鮒、十月鹽鴨、　榊原式部大輔政敦○越後高田　時獻上、十月鹽鴨、十二月鹽引鮭、　本多伯耆守正溫○駿河田中　時獻上三月鹽引鰡、十一月口鹽鴨、十二月鹽鴨、　酒井左衛門尉忠德○出羽莊内　時獻上正月莊内鹽鱈、二月寒鹽雉子、四月鹽鴨、

松平遠江守忠告○攝津尼崎　時獻上正月鹽鳧、四月鹽引鯛、　土井能登守利貞○越前大野　時獻上二三月中鹽小鯛、七八月中鹽鮎、寒中鹽鴨、　松前志摩守道廣○蝦夷松前　時獻上寒鹽膃肭臍、在府之節計正月鮭鹽引、

〔毛吹草三〕陸奥　子籠鹽引衣川ニアリ鮭ト云

〔江戸總鹿子五〕鹽物や
小舟町　日本橋四日市廣小路

醢　煎汁 併入

醢ハ、シヽビシホト云フ、肉醬ノ義ナリ、卽チ鳥獸魚介ノ肉ヲ以テ製シタル醬ニシテ、後世鮾(ナシ)物(モノ)或ハ鹽辛(シホカラ)ト稱スルモノ、亦肉醬ノ一ナリ、而シテ魚ノ背肉ト腸トニテ作リタルヲ背腸(セワタ)ト云ヒ、海鼠ノ腸ニテ作リタルヲ海鼠腸(コノワタ)ト云ヒ、海膽ノ腸ニテ作リタルヲ海膽(ウニ)ト云ヘリ、

煎汁ハ、イロリト云フ、鰹ヲ煮過シテ取リタル汁ナリ、近世鰹節ヲ造ル時ノ煎汁ヲ取リ、滓ヲ

漬シテ煮タルヲ煮取(ニトリ)ト云ヘリ、

〔新撰字鏡　酉〕醓醢(司呼啼反、平、酢也、醢也、肉比志保、又太比志保、)　〔同　雜字〕䤈(女提反、平、有骨醢、骨加天留豆久禮留肉醬、)

〔本草和名　米穀十九〕醢(宍醬也、○中略楊玄操音海、是魚宍(宍之誤)鮨醬、○中略一名黃魚)和名比志保、

〔倭名類聚抄　魚鳥十六〕醢　爾雅注云、醢(平改反、與海同、和名之々比之保、)肉醬也、陶隱居本草注云、肉醬魚醬皆呼爲醢、不入藥用、

〔箋注倭名類聚抄　魚鳥四〕爾雅肉謂之醢、有骨者謂之䤈、○中略釋名、醢晦也、晦冥也、封塗使密冥乃成也、周禮醢人注、作醢及臡者、必先膊乾其肉、乃後莝之、雜以粱麴及鹽、漬以美酒、塗置瓶中、百日則成矣、

〔令義解　職員一〕大膳職

大夫一人、(掌○中略醢、菹、謂(中略)肉醬曰醢、醋菜曰菹也、)

〔延喜式　內膳三十九〕年料

太宰府(中略)鯛醬四斗八升二缶、宍醢二斗三升一缶、(中略)以上國作、○中略

右諸國所貢、並依前件、仍收贄殿擬供御、

〔延喜式　大膳三十二〕釋奠祭料

鹿醢一升、魚醢一升、兎醢一升、○中略鹿一斗、醢料○中略

凡六衞府輪轉所進釋奠祭醢料兎一頭、先祭三月送職、潔淸乾暴造醢、至祭日供之、其貢進之次、以左近衞府爲一番、依次貢進、終而更始、

〔齊民要術　八〕作醬法

肉醬法、牛羊麞鹿兎肉、皆得作、取良殺新肉、去脂細剉、(陳肉乾者不任用、合時令醬膩、)曬麴令燥、熟擣絹篵、大率肉一斗、麴末五升、白鹽二升半、黃蒸一升、(曝乾熟擣、絹簁、)盤上和令均調、內甕子中、(有骨者、和訖先擣、然後盛之、骨多髓、既肥膩、醬耶然也、)泥封日曝、寒月作之、於黍穰積中、二七日開看、醬出無麴氣便熟矣、買新殺雉煮之、令極爛、肉銷盡、去

骨取汁、待冷解醬、雞汁亦得、無用陳肉、令醬膩、無雞雉、好酒解之、還著日中、〇中略

〔新撰字鏡 魚〕鱁 直六反、鮧、魚乃和太、

〔書言字考節用集 六服食〕鱁鮧 ナシモノ 唐韵、鹽藏魚腸也、　䱒 同 韵略、肉醬雜骨也、　魚醬 同 又云鹽辛　魚醬 シホカラ タヽキ　鹽辛 同 俗字　鮨腸 シツキ　鹽辛 シホカラ 又作志氣

〔倭訓栞 前編十九〕なしもの　醢をいふ、鱁鮧も同じ、魚鹽物の義也といへり、新撰字鏡に鱁鮧を魚のわたとよめり、今わたじはからといへり、

〔和漢三才圖會 五十一 魚之用〕鱁鮧　鱁鮧、俗云之保加耳　唐韻云、鹽藏魚腸也、漢武逐夷至海上、見漁人造魚腸于坑中、取而食之、遂命此名、言因逐夷而得是矣、

〔齊民要術 八〕作醬法

作鱁鮧法、昔漢武帝、逐夷至於海濱、聞有香氣而不見物、令人推求、乃是漁父造魚腸於坑中、以至土覆之、法、香氣上達、取而食之、以為滋味、逐夷得此物、因名之、蓋魚腸醬也、取石首魚、魦魚、鯔魚、三種腸肚胞、齊淨洗、空著白鹽、令小倍鹹、内器中密封置日中、夏二十日、春秋五十日、冬百日乃好、熟時下薑酢等、

〔重修本草綱目啓蒙 三十鱗〕鱁鮧

唐韻ニ鹽藏魚腸也ト註スルハ、ナシモノ或ハウルカナリ、香魚腸鹽藏スル者ヲウルカト云ヒ、又シブウルカト云フ、子ノミヲ鹽藏スル者ハコウルカト云フ、䱜鱟魚腸ヲ鹽藏スル者ハナシモノト云、諸魚モ亦然リ、沙噀腸ノコノワタト云、梭魚腸ハシユトウト云、是皆食用ノ鱁鮧ナリ、

〔本朝食鑑 九鱗〕魚醬

釋名 與魚醢同、本邦通稱鹽辛者、是也、

集解、詳于諸魚各條、凡非諸州貢獻之餘饋、及諸家新釀之佳品、則不可食、其餘辛臭陳腐生蛆耳、

氣味、甘鹹微辛無毒、陳腐者有毒、熱魚者亦不可食、主治、據魚之性有好惡也、

〔齊民要術八〕作醬法

作魚醬法（鮐魚鱭魚第一、好鯉魚亦中、鯖魚鮐魚、即全作、不用切、）去鱗淨洗拭令乾、如膾法披破縷切之去骨、大率成魚一斗、用黃衣三升、（一升全用、二升作末、）白鹽二斤、（黃鹽則苦）乾薑一升、（末之）橘皮一合、（縷切之）和令均調、內甕子中、泥密封日曝、（勿令漏氣、）熟以好酒解之、作魚醬肉醬、皆以十二月作之、則經夏無蟲、（餘月亦得作、但喜生蟲、不得度夏耳、）

〔本朝食鑑七〕鮎

鮧○醬○（鮧訓宇留加、鮎腸也、）氣味、甘澀無毒、主治止瀉痢腹痛、殺蟲能解酒毒、或謂治腸風下血、（此腸色灰黑多沙石、故諸州造醬者以無沙石、而肉子相雜為勝、又單腸者無沙石則佳、藝陽之貢為天下之魁、）

〔本朝食鑑八〕鯛○（都條反、音彫、）

腹腴腸俱味殊美、（今以腸作醢醬、或以子合之、味殊美、同為珍賞、就中以攝泉讃之產為上品乎、）

鱈○（音雪、訓多良、）

子、味淡甘可愛、生食最佳、與肉及雲腸同煮食亦絕勝也、與腸肉同作醢食、或用醢漬水去鹽而可煮、或和好醋食、俱為佳品、

鯑○

集解、（略○中）其魚有黑腸美味者亦曰志豆岐、海市作醢而獻于國守、國守獻上廚、贈四方、世以為珍、尾勢之產最為上品、賀越亦出而不佳、

波世魚○

黃腸醬○氣味、甘微溫有小毒、主治、多食令人嘔動痰、

發明、必大按、諸魚平頭大口、圓身小尾者、必有熱毒、波世魚雖微小、恐不免溫熱乎、今有黃腸造醢者、其腸至少、而一魚之腸子如大豆許、故欲造一甕之醢、則以數百尾而計之、其味美膩甘中有些之澀味、若多食之則吐也、

〔和漢三才圖會四十九魚鱗〕鰯俗字、鰛、和名以和之、性柔弱、故俗字從弱、訓與和之乃相通、鯷和名比之古以和之用一二寸許小鰯醢、造法鮮鰯一升不洗、鹽三合和三日而後以石壓之、知自初日置壓則腸破出不佳、或同茄子生薑穗蓼番椒等漬亦佳、鯷字未詳

〔延喜式二十四主計〕凡諸國輸調、〇中略一丁〇中略醬鮒、鮨鮒各卌二斤、〇中略

凡中男一人輸作物、〇中略鯖醬小鰯阿米魚各六斤、〇中略鮒鮨鮭鮨、醬鮒各八斤、〇中略

近江國〇中略中男作物、〇中略醬鮒、

〔延喜式三十九內膳〕造醬鮒、鮨鮒各十石、味鹽鮒三石四斗、近江國筑摩厨所進

〔今昔物語二十八〕越前守爲盛付六衞府官人語第五

今昔、藤原ノ爲盛ノ朝臣ト云フ人有ケリ、越前ノ守ニテ有ケル時ニ、諸衞ノ大粮米ヲ不成ザリケレバ、六衞府ノ官人下部ニ至ルマデ、皆發テ平張ノ具共ヲ持テ、爲盛ノ朝臣ガ家ニ行テ、門ノ前ニ平張ヲ打テ、其ノ下ニ胡床ヲ立テ、有ル限リ居並テ、家ノ人ヲモ出シ不入ズシテ責メ居タリケリ、〇中略門ヲ開タレバ、左右近ノ官人舍人皆入ヌ、中門ノ北ノ廊ニ長筵ヲ西東向様ニ三間許ニ敷セテ、中机二三十許ヲ向座ニ立テ、其レニ居ウル物ヲ見レバ、鹽辛キ干タル鯛ヲ切テ盛タリ、鹽引ノ鮭ノ鹽辛氣ナル亦切テ盛タリ、鯵ノ鹽辛、鯛ノ醬ナドノ諸ニ鹽辛キ物共ヲ盛タリ、

〔本朝食鑑十鱗介〕鰒音薄、本邦讀音伏、訓阿和比、集解、〇中略食鰒者有生食、煮食、蒸食、乾食、醃食、糟漬食、倶去甲及腸、又有切肉割腸和鹽以爲醬者、〇中略伊州作腸漬醬以送之呼曰福溜、今江都魚市四五月多鬻之、此相房總之產也、或謂是鰒子也、長而作大鰒、或謂非子鰒、別一種鰒、雖有雌雄、未見其孕乳、雌肚未見有子者、然海中生態不可知矣、李時珍所謂蚌蛤屬皆有胎生卵生、則此亦其類乎、

〔延喜式三十三大膳〕造雜物法

醬〇〇鰒料、東鰒六十斤、鹽六斗四升八合一勺八撮、滓醬二石四升四合二勺、

〔和漢三才圖會 鱗 五十一〕海糠魚、糠鰕 本綱 和名阿美、俗云阿女、

夏〇糠〇鰕〇　自立夏至立秋出、其大者不過四五分、色白帶微赤、備前海上多以布網取之作醢、名糠鰕鹽辛、

〔料理山海鄉 三〕鰕〇鹽〇辛〇

小海老二合半ひげすり壺へ入、しほ五合糀少し入、熱湯を掛てふたをしめる、毎日かきまはし、はやくなるゝ也、

〔醒睡笑 七 廢忘〕京邊土にてある東堂の細工に、蟹〇び〇し〇ほ〇をするとて、鹽一二升を用意し、ふりかけ居らるゝ處へ、ふと檀那來れり、さてもよくぞおはしましたる、內に人のはぐらみのいろを見せ參らせたやとこそおもひ候つれ、其故は愚僧がしんせつのだんな尼ヶ崎に有り、某つかふ程はしほをつゞけてくれんとの契約なり、されども道の程遠ければ、人馬のありきはざうさなる條、いつも蟹におふせて送らるゝ、これ御覽せよとぞ申されける、

〔和漢三才圖會 五十一 魚之用〕魚醢 略〇 中

南〇蠻〇漬〇法〇　醋酒等分一沸入燒鹽少許盛甕、以鮮魚肉牒入其中、經一晝夜味極美、復次加入亦佳、雖極暑五七日不餒、以代膾鮓良方也、

〔料理山海鄉 二〕鹽〇辛〇加減

夏は魚壹升に鹽五合、冬は三合いれてよし、正月比はしほつよくして、何にても入置ば、三四月比によくなるゝなり、

〔厨事類記〕雀器物

海月　老海鼠 或稱保夜　牟々跂裹　鯛〇醬〇

〔寛政武鑑〕尾張大納言宗睦卿　時獻上十二月鯛腸鹽辛　松平左近將監賴興〔〇伊豫西條〕時獻上四五月鯛子鹽辛　松平勇之助利考〔〇加賀大聖寺〕時獻上六月瀨越鹽辛　松平壹岐守定剛〔〇伊豫今治〕時獻上十月鰯鹽辛　松平下總守忠功〔〇伊勢桑名〕時獻上十月鯷鹽辛　酒井雅樂頭忠道〔〇播磨姫路〕時獻上五月鯛子鹽辛　立花左近將監鑑通〔〇筑後柳河〕時獻上在府之節寒中鮓鹽辛

松前志摩守道廣〔〇松前蝦夷〕時獻上鮭鹽辛

〔張州府志〕二十八知多土產

大井海參腸醢〔出大井村、此邊海濱冬月海參甚多、唯以大井村爲產、充方物、〇中略〕鯛魚腸醢〔日間賀島充方物〕

〔新編相模國風土記稿〕二十四足柄下小田原宿

土產　鰹鮧〔〇鰹ハ鳥賊ヲ以テ作ル、〕

〔毛吹草〕三安藝　蒲刈鹽辛

〔江戶總鹿子〕六しほから類

新右衛門町　三郎兵衛

〔守貞漫稿〕五生業鹽辛店

鰹網海老烏賊等ノ鹽辛漬、及ビ烏賊蚫等ノ粕漬ノ類ヲ賣ル、蓋此類ハ相州小田原ノ名產トス、又京坂鹽魚店ニテハ、網鹽辛ノミ賣之歟、其他鹽辛粕漬等稀也、網鹽辛ハ備前ヲ名產トス、極テ小細ノ鰕ヲ網ト云、網ヱビノ上略也、

背腸

〔倭名類聚抄〕十六魚鳥氷頭附背腸　本朝式云、年魚氷頭背腸、〔年魚者鮭魚也、氷頭者比豆也、背腸者美奈和太也、或說云、鯝爲背腸、未詳也、〕

〔箋注倭名類聚抄〕四魚鳥按延喜式中皆以鮭爲佐介、以年魚爲阿由、則此所引非延喜式、或是弘仁貞觀式也、〇中略背腸今俗呼世和多、

〔本朝食鑑〕七鱗鮭

背腸訓世波多、源順訓美奈和多、本朝式主計有鮭背腸、丹後信濃越之中後俱貢之、是今之醢、而常與越俱獻之、味亦佳也、

〔延喜式主計二十四〕凡中男一人輸作物、〈○中略〉鹿鮨、猪鮨、鮭背腸、各一斤八兩、〈○中略〉

信濃國〈○中略〉中男作物、〈○中略〉背腸、〈○中略〉

越中國〈○中略〉中男作物、〈○中略〉鮭背腸〈○中略〉

越後國〈○中略〉中男作物、〈○中略〉鮭内子、幷子。氷頭。背。腸。

〔延喜式内膳三十九〕年料

越前國、〈中略〉鮭兒氷頭背腸〈○中略〉越後國、〈中略〉鮭兒氷頭背腸、各四麻笥、別一斗、〈○中略〉丹後國、〈中略〉背腸壺、〈○中略〉

右諸國所貢、並依前件、乃收贄殿擬供御、

〔本朝食鑑八鱗〕鯖。〈訓佐波、或曰阿乎佐波、〉

鯖醤、氣味、甘鹹無毒、按主計式有之、古者所在之諸州獻之乎、〈今世有背腸醤者、其法於青魚腹中去諸腸、則有白膜、膜中有黑腸、而添大骨内、名曰背腸、取之和鹽作醢、是賀州之産也、或以骨肉鯖頭尾細剉碎入背腸中、調和鹽麴作醢、號曰背腸醤、是長州防州之産、亦以爲佳品、其州守刺史獻之贈之也、〉

〔後奈良院宸記〕天文四年八月十九日戊申、昨日新典侍背腸マイル、濃州修理大夫背腸五十桶進上、持明院侍從披露也、

〔大館常興日記〕天文九年九月八日、能州匠作へ御返札、彼使僧山伏云々、此間物詣仕候て、今日取に來候間則遣之、去月廿六日せわた鯖子進上候、その御返事申下書狀也、　十年十二月十日、能州匠作背腸鯖子進上書狀被申入之、心へ候て可申由にて佐方より返給之也、　十一日、背腸鯖子各五十桶、畠山匠作〈能州より〉進上之書狀〈十月廿六日付也〉在之、每年進上之、仍則以佐申入之也、私へ背腸二十桶給之、何も取次富越也、

〔寛政武鑑〕松平義二郎□□〈○長門萩〉　時獻上〈七月、在國之年計、〉鯖背腸　　上杉彈正大弼治廣〈○出羽米澤〉　時獻

上暑中六月鯖子同背腸、寒中十二月鮭甘子、同背腸、

〔毛吹草〕三能登　鯖　同背腸

鰹たゝき

〔本朝食鑑〕九鱗鰹

鰹醬即醢也集解、處々造之、俗稱鰹乃多々岐、以勢之桑名、紀之熊野、遠之荒井者爲上、相之小田原次之、自奥之棚倉出者色白味殊、他此亦可賞美者、而同是國主郡吏懸令所貢獻也、凡有食醬而生痰發嘔者、或醬未熟者醉、然則皆蘊熱之所爲乎、

〔和漢三才圖會〕五十一魚堅魚

鰹醢、俗云多太木肉耑及小骨敲和爲醢、

〔槐記〕享保十三年十一月十三日、深諦院殿へ御茶、○中略

御會席○中略　猪口カツヲタヽキ

〔寛政武鑑〕稻垣攝津守長以○志摩鳥羽　時獻上十一月鰹たゝき

海鼠腸

〔和漢三才圖會〕五十一魚海鼠、土肉、文選　海參、海男子、五雜組　沙噀沙蒜、塗筍、寧波府志　和名古　俗云止良古、

海鼠腸　腹中有黃腸三條、淹之爲醬者也、香美不可言、冬春爲珍肴、色如琥珀者爲上品、黃中黑白相交者爲下品、過正月則味變甚鹹不堪食、其腸中有赤黃色如糊者名海鼠子亦佳、

〔日本山海名產圖會〕四生海鼠

海鼠腸本朝食鑑に、或は俵子と稱するといふは誤るに似たり、俵子は虎子の轉じたるにて、たゞ生海鼠の義なるべし、を取り、淸き潮水に洗ふ事數十遍、鹽に和して是を收なり、黃色に光り有て琥珀のごとき物を上品とす、黑み交る物下品なり、又此三色相交る物を、日影に向ふて頻に攪まはせば、盡く變じて黃色となる、或は腸一升に鷄子の黃を一ツ入れ、かきまはせば、味最も美なりともいへり、往

古は此腸を以て貢ともせしかども、能登尾州參河のみにて他國になし、是まつたく黄色なるものゝ稀なればなり、文一種腸の中に色赤黄にて、のりのごときものあり、號て海鼠子といふ、味よりからず、

〔四條流庖丁書〕一コノワタノ事、可秘之、鹽カラ少損ジタルヲバス丶ギテ參スル也、但コノワタヲス丶グ事大事也、大キナル物ニ酒カ水ニテモ入、扨コノワタヲ箸ニテハサミ上テ、振ス丶グベシ、當世是ヲ推量ニ、コノ腸桶ノ中ヘ水ヲ汲入ス丶グ間、コノワタ水ニ盛テ用ニ不立也、結句腐タリト云、猶廣キ物ニ水ヲ入テ、コノワタヲハサミ上テ、振ス丶グベシ、然間切タルコノワタス丶グ事不叶、セバキ物ニ水ヲ入ス丶ガバ、細々水ヲ入替テヨシ

〔延喜式民部二十三〕交易雜物

能登國絹十二疋、鹿皮十張、履料牛皮四張、海鼠腸一石、楅子四合、

〔延喜式主計二十四〕凡諸國輸調、○中略一丁、○中略海鼠腸十五斤十兩、○中略

能登國○中略調、○中略海鼠腸六十二斤八兩、

〔大舘常興日記〕天文八年六月二日、能州畠山匠作より爲年始御禮、御太刀一腰、持白鳥一、海鼠腸百桶進上之披露狀、正月二日日付也

一爲舊冬歳暮御禮、雁二、鹽曳五疋、海鼠腸五十桶同進上之披露狀、十二月廿三日日付也

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年三月一日、ゆふふ○德川家康よりたかのがん、このわたのおけしん上あり、

〔寛政武鑑〕松平備中守正升、○上總大田喜　時獻上十一月　海鼠腸

〔毛吹草三〕三河　海鼠腸

讃岐　引田海鼠腸

〔山陽遺稿六〕海鼠腸

無牙萬鼠還生翼、聲價飛騰去向唐、留得九廻腸在此、一廻併得一杯長、

〔本朝食鑑 十介〕靈蠃子 訓二字仁一
殼內有白肉、不足食之、但有腸味佳、海人取之和鹽作醬、其腸有赤黃者爲上品、是大村五島平戶之產也、有紫黃者味亦殊他而佳、是薩之島津產也、有黃白者味次、前之二州、是越之福井、奧之巖城等產、俱其守令所貢獻也、
腸氣味甘澀、冷無毒、主治、調瀉痢、和酒食則能止腸痛、

〔和漢三才圖會 四十七介貝〕靈螺子 棘甲蠃、海膽、石檥、海栗、和俗和名宇仁、奧州人呼名乃禰、
西海大村五島平戶、及島津之產最佳、北海越前福居、及奧州岩城之產亦良、其狀圓似生栗而有芒刺、紫黑色、故俗呼曰海栗、去芒殼、內有白肉不堪食、有少腸、抒(セヽリ)取和鹽作醬、味甘鹹微澀美、其色黃赤者爲上品、黃白者次之、有香不腥、

〔日本山海名產圖會 四〕海膽 一名靈蠃子
是鹽辛中の第一とす諸島にあれども、越前薩摩の物、名品とす、〇中略肉は殼に滿ることなく、甚微少して膏あり、海人鹽に和して酒殽の上品とす、尤黃に赤きを帶ぶるをよしとす、大村五島平戶の產を賞す、紫黃なる者は薩摩島津の產なり、和潤にして香芬甚勝れり、越前の物は黏粘ありて光艷も他に超たり、又物に調味しては、味噌に加へて一格の雅味あり、海膽燒海膽田樂など、好事に任せてしかり、

〔親俊日記〕天文八年八朔、瑞竹へ筵二枚、ウニ桶遣之、

〔寬政武鑑〕松平義二郎□□ 〇長門萩 時獻上 九月 雲丹
土井能登守利貞 〇越前大野 時獻上 四月五月中 雲丹　大村信濃守純鎭 〇肥前大村 時獻上 暑中 雲丹

〔毛吹草 三〕陸奧 岩城宇爾 カゲトモ云醬 壹岐 宇爾

〔江戶町中喰物重寶記〕御膳 なんばんうに 越州ちご郡 龜屋六兵衞

鳥醬

〔庭訓往來〕鹽肴者、〇中略鳥醬、

賣弘メ所　おはり町一丁目　上總屋五兵衛

〔本朝食鑑〕〔五食〕雲雀。。

腸肫、氣味、倶甘温無毒、近世醃腸肫脛掌及諸骨、以作醢醬、或和麴亦有、倶味甘鹹香膩、其美不可言、世以爲珍肴、然多食則温毒莫害乎、

〇

煎汁

〔倭名類聚抄〕〔十六鹽梅〕煎汁　本朝式云、堅魚煎汁、加豆乎以呂利。。。。。。

〔伊呂波字類抄〕〔伊飲食〕煎汁〔イロリ〕。。。　色利〔同〕

〔東雅〕〔十二飲食〕醬〇中略　また〇倭名抄本朝式に見えし堅魚煎汁を引て煎汁の字、讀てカツヲイロリといふと注せり、カツヲは魚ノ名也、イロリは今俗にニトリ。。。といふもの此也、イロリといふは煎取也、其魚を煮過して取りたる煎汁をいふ也、イロリとは、ロといふ音に、リとトとの音を結びぬれば、イリトリといふ語を急に呼びて、イロリといひける也、

〔本朝食鑑〕〔九鱗〕鰹

煎汁、〔古訓伊呂利〕集解、本朝式謂煎汁未詳、今謂煎取者歟、謂煮出者歟、近代兩用之、煮出者庖人及家々廚人常用之、煮取者造鰹節之時、取其煎汁而滓滓熬黒者號曰煮取、味美而可賞之、土佐阿波守令貢獻之、一種有煎。。酒者、〔訓伊利左計〕近世庖人造之、其法乾鰹大者二條、小者三條、刮去龜皮、取紅膩者細削、梅諸十箇、白鹽一撮、攪勻浸透于無灰好酒一升半、外用炭火、緩々濃煎一兩時、候其濃熟去渣絞汁待冷用之、其渣鰹梅諸亦不惡、收之以具不時之肴爾、〔或貴邦來富之華客及長崎華買、常啜熬酒、謂中華未有如斯味者、而甚珍賞之、〕

〔和漢三才圖會〕〔五十一魚〕堅魚

煮取、造鰹節時、取其液滯者收之、黒紫色味甘美、

〔令義解〕〔三賦役〕凡調〇中略正丁一人、絹絁八尺五寸、六丁成疋、〇中略若輸雜物者、〇中略堅魚煎汁〔謂熟煮汁曰煎也〕

四升、○中略其調副物○註略正丁一人、○中略堅魚煎汁一合五勺、

〔延喜式二十三民部〕交易雜物

伊豆國猪皮十張、鹿皮卅張、堅魚煎汁一石四斗六升、橘子十合、

〔延喜式二十四主計〕凡中男一人輸作物、○中略煮堅魚煎汁(イロリ)各十二兩二分、○中略

伊豆國○中略　中男作物、木綿、胡麻油、堅魚煎汁、

〔延喜式三十三大膳〕凡○中略駿河國堅魚煎汁二斛、擇好味者別器進之、若當年所輸中男作物不滿此數者、正税充直交易進之、

〔延喜式三十九內膳〕凡伊豆國貢進堅魚煎汁一斛四斗六升、以中男作物內進之、

〔厨事類記〕四種器

酢　酒　鹽　醤　或止醤用色利

色利裏書、煎汁、イロリトハ大豆ヲ煎タル汁也云々、或鰹ヲ煎タル汁也云々、

鮓

鮓ハ、スシト云フ、酸(ス)シノ義ニテ、飯ト鹽トヲ以テ魚ヲ藏シ、酸味ヲ生ズルニ至リテ食スルヨリ名ヅク、鮓ニハ馴鮓ト早鮓ト二種アリ、古ヘニ謂ユル鮓ハ皆馴鮓ナリ、之ヲ製スルニハ、鹽ヲ糝シテ魚ヲ壓スルコト一夜、水氣ヲ拭ヒ淨メ、冷飯ヲ用キテ桶ニ藏メ、重石ヲ以テ之ヲ壓スルコト若干日、味熟スルニ至リテ之ヲ食ス、全國到ルトコロ之ヲ製セシカド、就中近江ノ鮒鮓、大和吉野ノ鮎鮓、山城宇治ノ鰻鮓等、最モ世ニ聞エタリ、早鮓ハ酢ヲ加ヘテ之ヲ製リ、一夜ヲ經テ食スルヲ以テ一夜鮓ノ名アリ、亦之ヲ生成(ナマナリ)トモ云フ、德川幕府時代ニ至リ、江戸ニ

名稱

テ握鮓、卷鮓等ヲ製リ、京坂ヲ始メ一般ニ流行シ、馴鮓大ニ衰ヘタリ、

〔新撰字鏡 魚〕鮓（市差反、須○志○）

〔倭名類聚抄 十六 飲食〕鮨　爾雅注云、鮨（渠脂反、與書同、和名須之、）鮓屬也、野王按、大魚曰鮺、（側下反、今按鮓字也、）小魚曰鰺、（音侵、一音□）

〔箋注倭名類聚抄 四 飲食〕説文、鮨、魚䏿醬也、䏿豕肉醬也、釋器云、魚謂之鮨、肉謂之醢、則知鮨魚醢、儀禮公食大夫禮、醓牛鮨、注、内則謂鮨爲膾、然則膾用鮨、段玉裁曰、謂公食大夫禮之醓牛鮨、即内則之醢牛膾也、聶而切之爲膾、更細切之、則成醬爲鮨矣、鮨者膾之最細者也、牛得名鮨、猶魚得名䏿也、併致已上諸説、鮨之非須之可知也、郭璞注、鮨爲鮓屬者、以鮨鮓並令藏而熟之相似、舉以比之、故曰鮓屬、不曰即鮓也、○中略　釋名、鮓葅也、以塩米釀魚以爲葅、熟而食之也、齊民要術亦有作魚鮓法略同、訓須之爲允、

〔伊呂波字類抄 須 飲食〕鮨（スシ、音脂、鮓屬也、爾雅云、蜀人取魚不去鱗破腹、）　醋　鰺（小魚曰鰺）　鮺（大魚曰鮺、鮓字也、）　楚　酸（已上同）

〔運歩色葉集 須〕鮨（スシ）　鮓（同）

〔易林本節用集 寸 食服〕鮓（スシ）　鮨（同）

〔釋名 四 飲食〕鮓亦阻也、○中略 註　以塩米釀之、如葅熟而食之也、○下略

〔東雅 十二 飲食〕鮨スシ○中略　スとは醋也、シは助詞也、魚を藏するに飯と塩とを以てし、其味の酸を生せしものなれば、かく名づけしなり、鮓は説文に據るに、藏魚をいふと見えたり、

〔倭訓栞 前編 十二 須〕すし　酢も鮨も同じ、味酸し、日本紀に醢もよめり、

〔和漢三才圖會 五十一 魚之用〕鮓（音査）　鮨（音支）　鰺（音鈴 同）　鮺（同）

本綱釋名云、鮓（和名須之）醞也、以塩糝醞釀而成也、諸魚皆可爲之、大者曰鮓、小者曰鰺、（南人曰鰺、北人曰鮓、）凡鮓發瘡疥、鮓内有髮害人、鮓不熟者損人脾胃、諸無鱗魚鮓尤不益人、不可合豆藿麥醬蜂蜜食、令人消渴及霍

種類　馴鮓　早鮓

鮓、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一すし　すもじ

〔御湯殿の上の日記〕慶長八年七月一日、しやうぐん〇徳川家康よりすもじの桶二ッ參る、　八月七日、ゆふふ〇徳川家康よりすもじのおけ參る、

〔紀伊續風土記物産十〕魚鮓

本國にて魚鮓の製數種あり、〇中略又在田日高兩郡にて鹽魚を以て馴鮓といふを製す、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕むかしの鮓は、飯を腐らしたるものにて、みな源五郎鮒の鮓の如し、早鮓といふも一夜ずしなり、料理物語、一夜ずしの仕様、鮎の鮓を苞に入、燒火にあぶりておもしをつよくかくる、又は柱に卷つけてしめたるもよし、一夜にてなるゝといへり、此外鹽魚、干魚等を漬ること、雍州府志などに見えたり、

〔難波江四〕鮓

今江戸ニアル鮓ハ、延寶ノ頃、御醫師ノ松本善甫ト云モノヽ新製ナリ、コノ家ハ、其後亡ビタリシガ、近來再ビ召出サレテ高百俵ナリ、サレバ世ニ松本鮓ト云、彥根ノ鮒ノ鮓、尾州ノ鮎ノ鮓ナドハ、魚ト飯トヲマゼテ五六日モ經テ食フナリ、吉野近邊ニテ、粟ノ飯ニテ造ル、二三ケ月モカコハルヽナリ、コレ等ノ鮓ハ、右ヨリ左ニハ出來兼ル故ニ、アキナフ者ニアツラフルニ、今日ヨリ幾日經テ取ニ來給ヘト云ニヨリ、コレヲオチヤレズシト云、松本鮓ハ、直ニ出來故ニ、マチヤレズシト云、又早鮓トモ云ナリ、元來スシハ上件ノ如ク、飯ト魚トヲマゼテ置ニ、日數經レバオノヅカラスミノ出ルモノニテ、酢ヲ加ヘテ製スルモノニアラズ、鮨ノ字ヨリハ、鮓ノ字ノ方ヨロシ、字書ヲ觀テシルベシ、

コノ一條ハ、亡友狩谷棭齋ノ說話ナリ、

生成

宮鮓 握鮓

〔料理物語萬聞書〕一夜ずしの仕樣　鮎をあらひ、めしをつねの鹽かげんよりからうして、うほに入、草づとにつゝみ、庭に火をたき、つとゝもにあぶり、そのうへをこもにて二三返まき、かの火をたきたるうへにをき、おもしをつよくかけ候、又はしらにまきつけつよくしめたるもよし、一夜になれ申候、鹽魚はならず候、

〔料理山海鄉二〕鮓粽

早ずし、粽(ちまき)の形にして、笹の葉に包まくなり、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕似せもの語に、なまなりをつけゝる女有けり云々、早ずしをなまなりといへり、

〔貞丈雜記六飮食〕一生成と云ふ物古書に見えたり、年中恒例記三月の部に、生成一折、佐々木越中進上之日不定とあり、又伊勢守書札之案に云、爲當年之祝儀、生成廿到來候訖、喜入候謹言、三月十一日、宛所總持房とあり、又諸書當用抄の內、佐々木方へ御成之規式に、御こぐご(小供御)七獻めのあい(間)に參とありて、たこなまなりと有、右本膳の御さい也、

〔殿中申次記〕二月朔日

永正十三二十七式日不定

一生成三十(ナマナリ小鮎ノ事也)例年進上之　佐々木四郎三郎

〔守貞漫稿後集一食類〕鮓○中略

スシノコト、○中略三都トモ押鮓也、シガ、江戸ハイツ比ヨリ歟、押タル宮鮓廢シ、握リ鮓ノミトナル、宮鮓ノ廢セシハ、五六十年以來漸クニ廢スト也、宮鮓ト云ハ、方四寸許ノ下圖○圖略ノ如キ宮ニ、飯ニ酢ト鹽ヲ合セ、先半ヲイレ、醬油煮ノ椎茸ヲ細カニキリ納之、又飯ヲ置キ、其上ニ○中略雞卵ヤキ、鯛ノ刺身、鮑ノ薄片ヲ置キ、縱橫十二ニ斬ル、橫四ツ、竪三ツ、凡テ十二軒トス、中央ト四隅ハ雞卵燒也、白ハ鯛刺身、或ハ鮑片身也、黑キハ木茸也、蓋ハ甕ノ內ニ入リ、底ハ甕ノ外面ト同クス、蓋底トモニ放レ、又トモニ篠ヲ當テ、飯ノ著ザルニ備フ、此宮ノ甕ト均ク飯ヲ納レ、軒石ヲ以テ壓之也、押テ

後斬之中半椎茸ヲ入ル、故ニ左圖〇圖略ノ如シ、右ノ圖〇圖略ノ如キヲ柿。鮓。ト云、コケラズシ也、鳥。貝。鮓。ハ圖ト同形ニテ、鳥貝一種ヲ置ク、鳥貝ハ一筥四十八文、柿鮓ハ六十四文也、一軒ハ却テ二種トモニ四文、百文ニハ必ラズ二種一筥宛也、雞卵以下從來極テ薄クス、天保初比、心齋橋南ニ福本ト云ル鮓店ヲ開キ、玉子刺身トモニ厚サ一分半餘二分モアリ、從來ハ五厘許ノ厚サナル故ニ、衆人甚賞ㇾ之、買人市ヲ爲シ、容易ニ買得難キ程也、此時ヨリ他ノ店トモニ一變シテ倣ㇾ之、同製スレドモ、福本ホドハ賣レズ、今ニ至リ福本ヲ稱ス、福本ハ杉本ニ奉公セシ由也、〇下略

〔守貞漫稿六生業〕鮨賣〇中略

因曰、京坂ニテハ、方四寸許ノ箱。ノ。押。ズ。シ。ノミ、一筥四十八文ハ鳥貝ノスシ也、又コ。ケ。ラ。ズ。シ。ト云ハ、雞卵ヤキ、鮑、鯛ト並ニ薄片ニシテ飯上ニ置ヲ云、價六十四文、一筥凡十二ニ斬テ四文ニ賣ル、又筥ズシ、飯中椎茸ヲ入ル、飯二段ニナリタリ、又淺草海苔卷アリ、卷。ズ。シ。ト云、飯中椎茸ト獨活ヲ入ル、京坂ノ鮨、普通以上三品ヲ專トス、而モ異製美製ヲナス店モ稀ニ有ㇾ之、又鮨ニハ、梅酢漬ノ生姜一種ヲ添ル、赤キ故ニ紅生姜ト云、又江戸ニテ原ハ京坂ノ如ク筥。鮨。近年ハ廢ㇾ之テ握。リ。鮨。ノミ、握リ飯ノ上ニ鷄卵ヤキ、鮑、マグロサシミ、海老ノソボロ、小鯛、コハダ、白魚、鮹等ヲ專トス、其他猶種々ヲ製ス、皆各一種ヲ握リ飯上ニ置ク、〇中略又因云、文政中、大坂道頓堀戎橋南ニ、江戸ノ握リ鮨ヲ學ビ製シ賣ル、今ニ至リテ此一戸アリ、天保中、尾ノ名古ヤニモ傳製之店ヲ開ク、後世三都トモニ此製ヲ專用スルコトニ成ル歟、〇下略

〔守貞漫稿後集一食類〕鮓

江戸、今製ハ握。リ。鮓。也、雞卵燒、車海老、海老ソボロ、白魚、マグロサシミ、コハダアナゴ甘煮、長ノマヽ也、

玉子（〇圖略、下同、）　玉子卷（飯ニ海苔ヲ交ヘ干瓢ヲ入ル）　海苔卷（干瓢ヲ卷込）　同鮓（同上アナゴ）　白魚（中結干瓢）　刺（刺身及ビ）

（コハダ等ニハ、飯ノ上肉ノ下ニ山葵ヲ入ル、）ゴハダ

以上大略價八文鮓也、其中玉子卷ハ十六文許也、添レ之ニ新生薑ノ酢漬、姫蓼等也、又隔等ニハ熊笹ヲ用ヒ、又鮓折詰ナドニハ、鮓ノ上ニ〇中略熊笹ヲ斬テ置レ之飾トス、京坂ニテハ隔ニハハランヲ用ヒ、又添物ニハ紅生姜ト云テ梅酢漬ヲ用フ、

巻鮓

〔料理山海郷　二〕巻鮓

辛み大根をおろし、鹽を合、よくしぼり、川鯖を作り、酢にしほを合漬をき、おろしをまんべんにならし鯖をおきてまき、其上を簀にて半日ばかりしめおき、薄刃にてこぐち切にしてもちゆ、

〔守貞漫稿　六生業〕鮨賣

巻鮨ヲ海苔巻ト云、干瓢ノミヲ入ル、新生姜、古同トモニ梅酢ニツケズ、弱蓼ト二種ヲソユル、

魚鮓

〔今昔物語　二十五〕平維茂罸藤原諸任語第五

五六十町計行テ、野岳ノ有彼ノ方西ニ、小河ノ流タル傍ニ打寄テ馬ヨリ下テ、此ニ息マムト云テ調度ナムド皆解テ居タル程ニ、大君ノ許ヨリ、酒大樽ニ入テ十樽許、魚ノ鮨五六桶許、鯉鳥酢鹽ニ至マデ、多ク荷ヒ次ケテ持來レリ、〇下略

鮎鮓

〔四條流庖丁書〕一スシノ事、鮎ヲ本トスベシ、但何ノ鮓成トモ、モノヽ下ヲスルコト不レ可レ有レ之、

〔當流節用料理大全〕鮓魚のあらまし

鮎の鮨　腹あけ少も洗はず、一日にても一夜にても鹽おしして、翌日其鹽水にて能洗、ゐらを取、又水にて洗ひ、魚燒見候て、少し鹽辛口なるが能候、上白米のめし能さまし、腹へめしをにぎり、腹へ入たるが能候、其の外の食をばみづにて一へん洗、雫をたらし、食を澤山につけ申候、はやくたべんには、少かるめに押置候、久敷置にはおしつよくし、ふたの上に鹽水をため置候、取出し候時鹽水をあけ、仕舞申時鹽水ため候、

〔本朝食鑑〕七鱗　鮎〈訓阿由〇中略〉

鮓古者丹波、伊賀、伊勢、美濃、播磨、美作、但馬、豐之前後、及太宰府貢之、又太宰府貢內子鮨、近世以尾張美濃之鮨爲上品、就中尾州之鮓爲絕勝、至九月有內子鮓、此亦拔群、又有糟漬內子鮎、亦爲絕美也、紀州有釣瓶鮓、是鮎微少之時、而爲最初之珍也、凡上都關西尾濃之鮓者、魚之鰭骨軟脆、肉脂厚膩、故味爲勝矣、

〔延喜式〕三十一宮內　諸國例貢御贄〈〇中略〉

但馬國〈(中略)鮨〇〇〇生鮭、〇中略年魚、〉美作國〈(中略)鮨年魚〉

〔延喜式〕三十九內膳　旬料

大和國吉野御厨所進鵜、從九月至明年四月、年魚鮨火干從四月至八月、月別上下旬各三擔、〈〇中略〉

年料〈〇中略〉

伊賀國〈鮨年魚二擔四壺〇中略〉伊勢國〈(中略)鮨年魚二擔四壺〇中略〉美濃國〈(中略)鮨年魚四擔八壺〇中略〉丹波國〈(中略)鮨年魚二擔四壺〇中略〉但馬國〈(中略)鮨年魚二缶〇中略〉播磨國〈鮨年魚二擔四壺〉美作國〈鮨鮎〇中略〉紀伊國〈鮨年魚二擔四壺〇中略〉太宰府〈(中略)鮨年魚二百卅三斤六缶〇中略〉

右諸國所貢、並依前件、仍收贄殿擬供御、

〔今昔物語〕三十一　人見醉酒販婦所行語第卅二

今昔、京ニ有ケル人、知タル人ノ許ニ行ケルニ、馬ヨリ下テ、其ノ門ニ入ケル時ニ、其ノ門ノ向也ケル舊キ門ノ閉テ人モ不通ヌニ、其ノ門ノ下ニ販婦ノ女、傍ニ賣ル物共入レタル平ナル桶ヲ置テ臥セリ、何ニシテ臥タルゾト思テ、打寄テ見レバ、此ノ女酒ニ吉ク醉タル也ケリ、此ク見置テ、其ノ家ニ入テ、暫ク有テ出テ亦馬ニ乘ラムト爲ル時ニ、此ノ販婦ノ女驚キ覺タリ、見レバ驚タマヽニ物ヲ突ニ、其ノ物共入レタル桶ニ突キ入レテケリ、穴穢ナト思テ見ル程ニ、其桶ニ鮨鮎ノ有ケルニ突懸ケリ、販婦錯シツト思テ、怱テ手ヲ以テ其ノ突懸タル物ヲ鮨鮎ニコソ韲タリケレ、此レヲ

鮨鮓

見ルニ穢シト云ヘバ愚也ヤ、肝モ違ヒ心モ迷フ許思ヘケレバ、馬ニ急ギ乘テ、其ノ所ヲ逃去ニケリ、此レヲ思フニ、鮨鮎本ヨリ然樣ダチタル物ナレバ、何ニトモ不見エ、定メテ其ノ鮨鮎賣ニケムニ、人不食ヌ樣不有ジ、彼ノ見ケル人、其後永ク鮨鮎ヲ不食ザリケリ、然樣ニ賣ラム鮨鮎ヲコソ不食ザラメ、我許ニテ慥ニ見テ鮨調セタルヲサヘニテナム不食ザリケル、其レノミニモ非ズ、知ト知タル人ニモ此事ヲ語テ、鮨鮎ナ不食ソトナム制シケル、亦物ナド食フ所ニテモ、鮨鮎ヲ見テハ、物狂ハシキマデ唾ヲ吐テナム立テ逃ケル、然レバ市町ニ賣ル物モ、販婦ノ賣ル物モ、極テ穢キ也、此レニ依テ少モ叶タラム人ハ、万ノ物ヲバ目ノ前ニシテ慥ニ調セタラムヲ、可食キ也トナム語リ傳ヘタルトヤ、

〔古今著聞集 十八 飲食〕三條中納言 朝忠 は、人にすぐれたる大食にてぞ有ける、〇中略 一人鮎のすしといふ物を、五六十計おかしらをして、それもゑろかねのはちにもりて置たり、〇下略

〔鈴鹿家記〕應永六年六月六日丙辰、祇園修行ヨリ明日ノ神事、治部兩人ヘ手紙被越、神事ニ付理リ申遣候、追付素麪十把、鮎スシ一桶被越候、則治部方ヘモ右同持セ遣候、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衞門督義景亭へ御成事、〇中略
一於會所參ル進物幷獻立之次第〇中略 十七獻　あゆのすし

〔時慶卿記〕慶長八年二月十一日、丹波ノ里夫婦共ニ來、鮎鮓卅上、

〔御湯殿の上の日記〕慶長九年四月四日、しやうぐん〇德川家康より、あゆのすもじ二おけしん上、

〔當流節用料理大全〕鮓魚のあらまし
ふな鮨の仕樣　寒の內に漬申候、ゑらを取わたをぬき、頭を打ひしぎ、鹽澤山にため、兩方ゟ鮒を鹽のうへへおし付、鹽付候程つけ漬申候、黑米をこはめしにたき能さまし、喰鹽に鹽ませ、食澤山につけ申候、初よりおしつよく置、廿日ほど過ておしを常のすしかげん程によはく置申候、七十

日程過てよくなれ候、よく年夏秋の時分結句風味能はねも一段と和に成候、是もおしをゆるめ申じぶんに、鹽水をふたの上へため申候、取出し候後、内の魚食のかたおしに不レ成やうに直し、押をかけ、右の鹽水の、水ため置なり、

鮒早鮨　一酒壹升に鹽三合入煎だし、酢一合加へ申候、四五日置には酢不レ入候、食をさまし、右のせんじ酒にて喰鹽より少からく合申候、鮒に鹽を一時程しませ置、扨ざつと洗右の食にて漬候、是は二日程にて能候、又四五日も置申候、食の鹽生なれよりからく仕候、おしは漬候時ゟ二時ほどもおしかろく仕、次第々々におしつよくかけ申候、

〔延喜式三十九内膳〕諸國貢進御贄（中宮准レ之、○中略）

年料（○中略）大宰府（鮨鮨一百七十八斤五缶）

〔殿中申次記〕從二永正十三丙子一至二同十七庚辰歲一記錄事、

三月

一鯛一折、鮒鮨一折、御樽十荷、（恒例進二上之一、仍御太刀被レ下之、）　中奥加賀入道（式日は不レ定）

〔鈴鹿家記〕應永六年六月十六日丙寅、昨日神事御禮、嘉定本所へ相詰、源五殿右馬殿、如二例年一御本所へ御禮、振舞出ル、晝ノ祝儀素麵出ス、澤井殿畠中殿へ夕飯、汁（鹽鴨牛房）食指身、（鯉イリ酒ワサビ）引テ燒物マス、（○中略）鮒スシ、鳥味噌、

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日（○永祿四年未刻）御成

一總衆へ參獻立、小西仕分、（○中略）七獻　ふなのすし

〔諸國獻上物記〕三月

一鮒鮨　壹桶　諏訪因幡守樣（○中略）

五月

一近。江。鮒。鮨。　一桶　　一橋下總守樣○下略

鯖鮓

〔料理山海郷 五〕鯖。。の鮓。

鯖のすし、ほねぬき皮引にして、腹へ粟をむし、たほを台入て漬る、外はふりめしなり、又さばをすしに漬て三枚におろし、かわをひきたゝみて用るもよし、

〔皇都午睡 初編中〕鯖。。の鮓。

京師にては、祇園會には、鯖の鮓を漬て客に出す、また鯖の鮓には鹽加減第一也、加減は米壹升に鹽四文目のわりに入れ、飯に焚て至極能加減なりしを、今にては鹽目五文目入ても、水嗅くて加減あしゝ、諸人幸ひ好になりしか、又鹽のきゝの薄く成りしかと云に、是全く左にあらず、近世一統畚の境なれば、前々の如く辛き鹽の下鯖は用ざるゆへ也と、京師の料理に心ある人の話にてしりたり、

鯛鮓　鰚鮓

〔當流節用料理大全〕鮓魚のあらまし

鯛。。の鮨。　一鹽貳升水壹升合參升を貳升に煎よくさます、たい三枚におろし、右の鹽水の中へ入、おしを置、二日過三日めに黒米壹升食にたき、扮粕壹升を合、右の鯛にすれ合不申樣に漬申候、但鮭の鹽引も鹽能出し、右のごとく仕ル也、○中略

鰚。の鮨。　能洗雫をたらし、三ッ四ッ程にみじかく切、一夜酒に鹽を喰鹽ゟ辛めにませ、是にひたし、翌日食に鹽をくい鹽にませ、常のごとく漬、おしは中ぐらゐにかけてよし、

阿米魚鮓

〔延喜式 二十四 主計〕近江國○中略　中男作物○中略　阿米魚鮨、

鰯鮓

〔料理山海郷 五〕鰯鮓

鮭鮓

生いはし、鹽少して酢に漬、其後かすに漬、かすともに用、

〔本朝食鑑 七 鱗〕鮭○訓左計、中略

鮨、古者信兩越貢獻之、今常奥及所々有諸州貢之、家々亦造之、近世有連子鮨、呼謂古計良鮨、最珍賞之、

〔延喜式二十四主計〕凡中男一人輸作物、〇中略 鮒鮨、鮭鮨、醤鮒各八斤、〇中略

越中國〇中略　中男作物、〇中略 鮭鮨、

〔時慶卿記〕慶長八年十一月二日、飛鳥井へ及夜見廻、鮭ノ鮓一桶遣候、

〔料理山海鄕五〕鮭早鮓

子を酒にて煮、身を作り、子をうへに置、へだてに昆布をして又漬る、飯をすにてあらひ、鹽かげんして、おもし初はかろく、後おもくするがよし、

鰒鮓

〔延喜式三十九内膳〕六月神今食料之、十二月准之〇中略

鮨鰒、煮鹽年魚、醤鮒各二升、〇中略

新嘗祭供御料〇中略

鮨鰒、煮鹽年魚、醤鮒各二升、〇中略

右夜料

〔延喜式三十九内膳〕年料〇中略

太宰府〈中略〉鮨鰒一百八斤、三缶

貽貝鮓

〔倭訓栞中編二伊〕いすし　土佐日記に見ゆ、貽貝の鮨、延喜式に見えたり、枕草紙に名おそろしき部に、いにすしと見えたるも同物にや、

〔延喜式二十四主計〕凡諸國輸調、〇中略 貽貝富耶交鮨各卅六斤、貽貝鮨三斗、〇中略

參河國〇註略　調、〇中略 貽貝鮨三斛六斗、〇中略

若狹國〇註略　調、〇中略 貽。貝。保。夜。交。鮨。〇中略

〔延喜式四十三春宮〕月料〇中略

鱗鮓

腸漬鰒、貽貝鮨、雜鮨、各二斗二升五合、〇下略

〔土佐日記〕十三日、〇承平五年正月、中略、船にのりはじめし日より、ふねにはくれなゐこくよききぬきず、それはうみのかみにおぢてといひて、なにのあしかげにことつけて、ほやのつまのいずし、すしあはびをぞ、こゝろにもあらぬはぎにあげてみせける、

〔土佐日記考證上〕ほやのつまのいずしは、眞淵の説のごとく、式に貽貝保夜交鮨とある、これなるべし、つまは妻の義にあらず、交をいふなるべし、すべて物に物をかて交へるを、つまにするといへるがごとし、いずしは貽貝鮨にて、保夜をつまにしたる貽貝鮨なるべし、〇下略

〔枕草子八〕名おそろしき物
いにすし

〔書言字考節用集六服食〕鱗鮨(コケラズシ)

〔倭訓栞前編十二〕すし　こけらずしは、本草に玉版鮓と見えたり、又鮭の連子鮨もいへり、

〔和漢三才圖會五十一魚之用〕鮭
按〇中略一種有柿鮓(コケラ)者、鯛、鮪、鮑、章魚、烏賊、鯖等、牒加之以紫蘇、筍、木耳(キクラゲ)、釀之最爲上品、凡鮓、得蓼山椒味美、

〔料理物語萬聞書〕こけらずしの仕様　鮭をおろし、身をひら〳〵とおほきにつくり、めしに鹽かげんしてかきあはせ、そのまゝをしかけ申ばかり也、

〔料理綱目調味抄三雜〕鮓
鯛、鱸、鯧(まなかつを)、鯖、鱚、鯉、さわら、にべ、いはし、鰤、ます、鮭、えいら、鯉、鰻、此分身取ても又平につくり、こけら鮓に候、鮒、鮎、わたか、はす、はへ、かろゝ、おいかは、此類は丸ずし、此類河邊にて鮮をそのまゝ漬れば骨柔らか也、鮒一夜鹽して其鹽を洗、又めしに鹽加減して腹にこめ、脇に結て漬るを生(き)ずしと云、鮒、鯖、骨をぬくべし、鯔(いな)は七寸計成を骨をぬき、能洗、古酒にたぶ〳〵と漬、一夜して上、魚をかはかし、飯

に鹽を合せ、腹にこめ、粽の笹に卷、桶に雙べ、間々へ飯に鹽合結て、押を掛ル、春ハ三四日、夏ハ二日になる、

鱗鮓（こけらずし）

魚は右に記す、早鮓は飯に酢少灌、取合蚫、蚶、ゑび、たこ、いか、茄子、木くらげ、笋、ゑの茸、ゑそ、たで、めうが、はじかみ、精進は、笋、茄子、茸類、うど、一晝、雉子ノ身を平に造り、一夜鹽して鮓に漬ル、

毛拔鮓

〔守貞漫稿生業六〕鮨賣

毛ヌキズシト云ハ、握ズシヲ、一ツヅヽ、クマ笹デ押タリ、價一ツ六文バカリ、下略○

〔守貞漫稿後集一食類〕鮓

ヘッツイ川岸毛拔鮓ハ、一ツ六文ニテ各々笹卷ニス、卷テ後桶ニ積ミ、石ヲ以テ壓之、

五目鮓

〔守貞漫稿後集一食類〕鮓

散。シ。ゴ。モ。ク。鮨、三都トモニ有之、起。シ。鮨トモ云、飯ニ酢鹽ヲ加フコトハ勿論ニテ、椎茸、木茸、玉子燒、紫海苔、芽紫蘇、蓮根、笋、蚫、海老、魚肉ハ生ヲ酢ニ漬タル等、皆細カニ刻ミ、飯ニ交ヘ、丼鉢ニ入レ、表ニ金絲玉子燒ナドヲ置キタリ、丼ト云ハ、一人分ヲ小丼鉢ニイレテ、價百文或ハ百五十文許也、或ハ數客ノ所ヘ大器ニ入レ出シ、手鹽皿ナドニ取分テ食スモアリ、京坂ニ江戸鮓ヲ傳ヘ製セザル前ハ是ヲ精トシ、押鮓ヲ粗トス、江戸ハ握鮓モゴモク鮓モ同比トス、トモニ精粗アリ、

〔皇都午睡三編上〕上力にて買（かう）て來るを、江戸にては買（かつ）て來る、中略○おこし鮓をごもく又ち。ら。し。共云、

稻荷鮓

〔守貞漫稿生業六〕鮨賣

又天保末年、江戸ニテ油アゲ豆腐ノ一方ヲサキテ帒形ニシ、木茸干瓢等ヲ刻ミ交ヘタル飯ヲ納テ鮨トシテ賣巡ル、日夜賣之ドモ、夜ヲ專トシ、行燈ニ華表ヲ畫キ、號テ稻。荷。鮨。或ハ篠。田。鮨。ト云、共

飯鮓

ニ狐ニ因アル名ニテ、野干ハ油揚ヲ好ム者故ニ名トス、最モ賤價鮨也、尾ノ名古屋等從來有之、江戸モ天保前ヨリ店賣ニハ有之歟、蓋兩國等ノ田舍人ノミヲ專ラトス、〇下略

〔毛吹草三〕山城　六條飯鮨　大和　奈良飯鮨(イヒズシ)

〔雍州府志六造釀〕飯鮓　六條人家製之、精飯長三寸許、四圍寸許物相盛之、貼乾魚皮一片、堅密壓之而出之、再盛桶以別飯醅藏之、爲以石壓之、是謂飯鮓、或號月夜、以其色白也、熟後盛磁器、灌冷酒、加生蓼(タデ)葉而食之、是又夏日珍味也、倭俗量飯之器謂物相、或一合、或二合、或三合、隨用而有之、相木形之謂也、毎年西本願寺門主待藤花開、而與飯鮓被獻禁裏院中、凡松蕈竹笋茄子、皆倣魚鮓而藏之、〇下略

〔風俗文選六銘〕飯鮓銘　　香仲

飯鮓はいづれの時よりか、もてはやしけむ、此六條の銘物にはいへりけり、今はおほやけの奉りものにかぞふれば、下ざまの人は日を限りても待べし、まして卯の花の咲ころは、此ものゝけしきも淸からんに、藤の花の咲時に、それら節をあはせたらん、いかなる人の深き心の侍りけむ、是にて二季(フタキ)草の名も、世の人はいふべし、器物は杉の香もてつけたる折に入て、此花をかざしにも又は文など付てもやるべし、かくこと〲しきやうなれど、すべて上ざまのもてあそびもの也、長良の鮎はむかしをしのぶより、梅津かつらの名にしられて、大津松本の旅人も、笠かたぶけずといふ事なし、かの茄子たけの子の鮓といへば、何のこけらにも似かよひて、あま法師のこがれものならんに、是は形のもてはなれたれば、人の得しらぬも尤なるべし、是に黄な粉といふものを、など添ては給はらぬぞと、ある人のいひたるを、飯すし見るたびの笑ひ草にはいふなるべし、其銘にいはく、

以飯名鮓　鮓而非飯　一點鱣皮　十重鳥子　色於雪白　香非梅酸　藤花漸暗　橘香已近
貴介尤褒　下臈未知　昔卞和玉　似之是照

松茸鮓

〔和漢精進新料理抄 下漬物〕松茸すしの漬様

一新敷松茸をよく洗、常のごとくに切、湯をたゝせ、ざつとゆであげ、白米をこわくめしにたき、鹽かげん人々口にあふほどにして、新敷桶に松茸一通ならべ、其上に食を置、又松茸一通置、上にめしを置、一日置て明日めし共に出しくふ也、

雜鮓

〔延喜式 三十三 大膳 上〕御膳神八座 ○中略 雜鮨六十斤 ○中略

六月神今食、十二月准此、○註略

小齋給食總二百六十二人、○註略 五位已上一人、○中略 雜鮨九兩、○中略 六位已下一人、○中略 鮨七兩、○中略

鎭魂 ○中略

雜給料、參議已上、人別 ○中略 鮨二斤四兩、雜鮨十一兩、○中略 五位已上卅人、人別 ○中略 鮨二斤四兩、○中略

六位已下二百六十人、人別 ○中略 鮨二兩、○中略

新嘗祭 ○中略

小齋給食總三百卌四人、○註略 五位已上一人、○中略 鮨八兩、○中略 六位已下一人、○中略 鮨六兩、○中略

右依前件、其男辰日旦、女卯日夕、辰日旦給之、○中略

同會皇后宮小齋人卌二人、○中略 六位已下一人 ○中略 鮨六兩、○中略

宴會雜給

親王以下三位以上幷四位參議、人別 ○中略 雜腊鮨各二斤、○中略 四位五位幷命婦、人別 ○中略 雜魚鮨各四兩、○中略

右新嘗會宴食料依前件、○下略

〔延喜式 三十三 大膳 下〕親王以下月料

無品親王、內親王、○中略 鮨十五斤 日八兩 ○中略

製法

妃〈〇中略〉鮨廿五斤十兩〈日十三兩二分一銖〇中略〉
夫人〈〇中略〉鮨廿斤〈日十兩二分四銖〉
女御〈〇中略〉鮨九斤六兩〈日五兩〉
〔延喜式〈三十九内膳〉〕供御月料〈〇中略〉
雜鮨二斗三升二合五勺〈〇中略〉
右月料、小月減卅分之一、
〔延喜式〈三十九内膳〉〕造雜魚鮨十石、味鹽魚六斗、〈河内國江厨所進〉料布十六段、信濃麻百斤、白米一石、鹽一石三斗、
造醬鮒鮨鮒各十石、味鹽鮒三石四斗、〈近江國筑摩厨所進〉造缶卅口、商布十八段、信濃麻一百斤、酒五斗、米一石、鹽八石、醬大豆二石五斗、
〔本朝食鑑〈九鱗〉〕魚鮓
集解、作鮓法、取生魚最鮮者、去腮腸及鱗、洗淨數次、先用白鹽壓魚者一周時、或用鹽水浸一夜、取出壓取水、或久醃者亦用、俱拭淨別煮白粳米作飯、待冷入鮓桶、埋魚莫令魚兩々相揹、而隔之以飯、用木蓋緻塞桶口、要當桶裏飯魚還壓蓋上、以兩三石、令緊縛之、經兩三日而鮓水溢于蓋上、復經一兩日而熟、不腥不鹹不堅不酸、此爲上饌、有少酸味亦好、其半熟者亦可浸醋食、此俗謂生成(ナマナレ)、至其酸臭時則不用、最爲有毒、是不日生蛆者也、復有早成法、有一夜鮓法、俱切魚肉令細薄、或加用鰒鰕橙蓼薑之類、各浸煖鹽水者飯熟時、飯熟而取出鹽水之切肉、以攄乾之、待飯半冷、而抹魚肉合好醋少許、混雜入鮓桶、掩蓋截小石壓于魚飯、置煖處、或以蓋塞桶、用長繩重々緊縛于暖處大柱、俱不過一日夜而熟成焉、有經年鮎鮨法、亦妙、諸魚食可作鮓、鮒鮎最美、就中江之鮒、濃之鮎、爲本朝第一、鯛鮭鯔鰺鰻之類亦佳、而諸家爭誇造成之法焉、
〔本朝食鑑〈十華和異同〉〕魚鮓

名物

李時珍但言、以鹽糝醞釀而成也、按近世造魚鮓法、毎大魚一片切作片臠、不得犯水、以淨布拭乾、夏月用鹽一兩半、冬月用鹽一兩、待片時醃魚水出、再搦乾、次用薑橘絲蒔蘿紅麹飯幷葱油、拌匀入磁罐、榛實箬葉蓋、竹簽插覆、確去滷盡即熟、或以元水浸、內緊而胞、此與本邦之鮓邈相隔矣、

〔齊民要術 八〕作魚鮓第七十四

凡作鮓、春秋爲時、冬夏不佳、○註略 取新鯉魚、○註略 去鱗訖則臠、臠形長二寸、廣一寸、厚五分、皆使臠別有皮、○註略 手擲著盆水中、浸洗去血、臠訖漉出、更於淸水中淨洗、漉著盤中、以白鹽散之、盛著籠中、平板石上迮去水、○註略 水盡炙一片、嘗鹹淡、○註略 炊秔米飯爲糝、○註略 幷茱萸橘皮好酒、於盆中合和之、○註略 布魚於甕中、一行魚一行糝、以滿爲限、腹腴居上、○註略 魚上多與糝、以竹蒻交横帖上、○註略 削竹插甕子口、內交横絡之、○註略 著屋中、○註略 赤漿出傾却、白漿出味酸便熟、食時手擘、刀切則腥、○下略

〔和漢三才圖會 五十一 魚之用〕鮓

按釀鮓法、鹽少糝壓之一夜、拭淨水氣、用冷飯藏于桶、如糟漬法、而春冬四五日、夏秋一二日熟、凡江州鮒、濃州鮎、和州吉野鮎、名釣瓶鮓 城州宇治鰻鱺、名宇治丸 攝州福島小鰡、名雀鮓 和州今井鯖、皆得名者也、

〔守貞漫稿 六 生業〕鮨賣

又因云、京坂ノ鮨酢味強クスルヲ良トス、近年江戸ノ製酢味甚ダ淡シ、鮨ノ本意ヲ失ス、

〔毛吹草 三〕山城　守治川鰻鮓 是を○宇治○丸と云

〔後撰夷曲集 二 夏〕鮨　粂治

此魚は都に馴し鮨ながら世にうぢ丸と人はいふなり

〔書言字考節用集 六 服食〕宇志丸鮨(ウシマルノスシ) 江州鐵纜勢多之產爲最上、然其肥大者土俗謂之宇治丸、

〔書言字考節用集 六 服食〕釣瓶鮨(ツルベズシ) 和州吉野所出、鮎鮨也、

〔自遣往來〕國々土產、所々珍奇、日々進物菓肴衣服器財以下、雖令混亂、任思出粗馳禿筆訖、○中略 疋田

鮎。鮓。釣瓶鮨、

〔毛吹草三〕大和　吉野釣瓶鮓（鮎也、桶物ニ入、藤ニテ手ニスル故ニ云、）

〔毛吹草三〕攝津　福島雀鮨。（江鮒也、腹ニ飯ヲ多入タルガ、雀ノ如クフクル、ヲ以云ナリ、）

〔嬉遊笑覽十上飲食〕攝津名物の内、雀鮓江ふな也、腹に飯を多く入たるが、雀のごとくふくるれば、かくいふなりといへり、江ふなとは、江戸にておぼこといふいなの子なり、後撰夷曲集、ちよこ〳〵とおどれどへらぬ我腹は飯の過たる雀鮨かも、山井、はねのはへた飯に漬てや雀ずし、（湖潮）めしのこはきをはねのはへたと云もふるし、五元集、五月十日、雷雨永代島の茶店にやどりして、明石より神鳴晴て鮓の蓋、（貞享頃の吟なるべし、此句源氏明石卷、雷雨の事をおもひていへり、鮓の蓋にはむかし傘の紙を用たり、）思ふに今諺に神なりならねば放つまじなどいふ、此句これなるべし、鮓はなるゝまでは、容易に蓋を開かざるもの故、かみなりによつて、蓋を開くと作れるなるべし、

〔後撰夷曲集二夏〕福島雀鮨を

口のうちにはおとの高くきこゆるは喉を飛こす雀鮨かも　意立

〔江戸名物詩初編〕紀伊國屋於滿鮓（上槇町新道）

何歳初開鮓屋店、連綿數代市中鳴、海苔玉子鹽梅妙、知是女房於滿情、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕文化のはじめ頃、深川六軒ぼりに松がすし出きて、世上すしの風一變し、〇下略

〔江戸名物詩初編〕安宅松鮓。（御船藏前）

本所一番安宅鮓、高名當時莫可并、權家進物三重折、玉子如金魚水晶、

〔江戸名物詩初編〕與兵衞鮓。（向兩國元町）

流行鮓屋町々在、此頃新開兩國東、路次奧名與兵衞、客來爭坐二間中、

〔江戸名物詩〕吉原通鮓。

吉原名物兩三種、通鮓此頃製尤奇、遊客通來多喰盡、樓中首尾十分宜、　柳庵書

〔守貞漫稿 後集食類 一〕文政末頃ヨリ、戎橋南ニ松ノ鮓ト號ケ、江戸風ノ握リ鮓ヲ賣ル、烟華ノ地ナルヲ以テ粗行レ、後ニ大西芝居西隣ノ角(江轉)店シ、是亦今ニ存ス、是大坂ニテ江戸鮓ヲ賣ルノ始也、余在坂ノ時ハ、此一戸ナリシガ、今ハ諸所ニテ賣之ト也、其外鮓ニ名アル道頓堀相生橋南ヅメ杉山、新町東口ノ□□鮓、サマバ明石□□淀川鮓龜製ニ大也、(○中略)江戸鮓ニ名アルハ、本所阿武藏ノ阿武松ノスシ、ヲ略シテ松ノ鮓ト云、天保以來ハ、店ヲ淺草第六天前ニ遷ス、又吳服橋外ニ同店ヲ出ス、東兩國元町與兵衞鮓、(○中略)深川横櫓、小松鮨、(○下略)

〔毛吹草 三〕近江　源五郎鮒(獵師大ナル鮒ヲ取度ニ、源五郎ト云舁ノ方へ遣ス故ニ、是ヲ源五郎ト名ツク、)同鮨、(○中略)大溝紅葉餠同骨拔鮓

出羽　ハタ〳〵鮨(鯑ニ似タル魚也)

〔料理無言抄 一〕一鰡

氷見曲鮨　越中氷見にて仕込ぼらのすし也、昔は魚大きにして桶に曲漬込故にいふ異名也、近年段々魚ちいさくして曲鮨のせんなし、尤名物也、春に至て風味ヲ增、

〔毛吹草 三〕越中　松波鮓(世俗ニ鮨ノ鮓ト云、龍ニ似タル魚ト云、)

〔燕居雜話 四〕蛇鮓

俗に稀なる食物のことによそへて蛇鮓と云、全く據なきにあらず、王子年拾遺記、(前漢昭帝紀)帝常以季秋月泛衡蘭雲鷁之舟、窮晷係夜釣於臺下、以香金爲鉤、縞絲爲綸、丹鯉爲餌、釣得白蛟、長三丈若大蛇、無鱗甲、帝曰非祥也、命大官爲鮓、肉紫骨青味甚香美、班賜群臣、帝思其美、漁者不得復得、知爲神異之物とあり、又龍鮓と云るもあり、晉書張華傳云、陸機嘗餉華鮓于賓時、客滿座、華發器便曰、此龍肉也、衆未之信、華曰、試以苦酒灌之、必有異、既而五色香起、機還問鮓主、果云園中第積下得一白魚、質狀殊常、以作鮓過美、故以相獻と見えたり、

鮓商

〔紀伊續風土記物產十〕魚鮓
本國にて魚鮓の製數種あり、中にも府下の雀。鮓。吉鬣魚兒の鮓をいふ 那賀郡粉河村の香。魚。の鮓。は、近國へ出して其名高し、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕江戸鹿子、貞享四年 鮓幷食すし、舟町横町近江屋、同所駿河屋とあり、只鮓と有は數日漬たるをいふ、增補江戸鹿子、深川鮓、深川富吉町柏屋 御膳箱鮓、本石町二丁目伊勢や八兵衞、交鮓、切漬、早漬、其外望次第云々、是にても食物賣し處少きを知らる、溫故集、地紙箱木の下闇を宿とせば、蓮谷鮓や今宵の蓋をとらまし、貞佐○中略 寬延ごろの繪、兩國橋廣小路に鮓賣の出たる處を書しに、今の京みせめくものを置き、其上に賣人居、鮓箱と、旁にあん燈あり、衣食住の記、芝の神明祭禮には、醴鮓の名物にて、右祭禮の外は、常に鮓、あま酒の店賣はなかりしに、芝邊にて醴を賣はじめ、鮓を賣出し、近年おまんずし、わけて夜のにしき鮓、醴は三國一の名物になる、此說おぼつかなし、神明祭禮によりての事と聞ゆ、江戸鹿子等に其邊の鮓屋みえず、

〔後は昔物語〕おまん鮓は、寶曆の頃よりと覺ゆ、京橋中橋おまんが紅といふより、居所の地によりて、おまんずしと云たるなるべし、此ころまでも當座鮓。を。賣事は稀也、鮓賣といふは丸き桶の薄きに、古き傘の紙をふたにして、いくつも重ねて、鰶の鮓、鯛の鮓とて賣ありきしは、數日漬たる古。鮓。也、

〔守貞漫稿後集食類一〕鮓
江戸ハ鮓店甚ダ多ク、每町一二戸、蕎麥屋一二町ニ一戸アリ、酢屋名アルハ、屋體見世ヲ置ズ、普通ノ見世ハ專ラ置レ之、又屋タイミセノミニテ賣モ多シ、

〔守貞漫稿六生業〕鮨賣
三都トモニ自店、或ハ屋體見世ニテ賣レ之アリ、唯京坂ニ巡賣レ之者無レ之、江戸ニテモ或ハ重ネ筥ニ納テ肩レ之、或ハ御膳籠等ヲ擔ギ賣ルモアリ、初春ニハ專ラ小ハダノ鮓ヲ呼賣ル、○中略

又因云、江戸ハ京坂ヨリ諸小賈多ク、特ニ鮨、蕎麥ノ二店大略毎坊在之、下略○

〔貞享四年〕江戸鹿子 六 諸職名匠諸商人

鮓幷食すし　舟町横町　近江屋　同所　駿河屋

〔寛延四年〕江戸總鹿子大全 七 江戸名物幷近國近在土産

深川鮓　深川富吉町　柏屋

御膳箱鮓　本石町二丁目南側　伊せや八兵衛

交鮓、切鮓、早漬、其外色々望次第有之、

〔江戸中町喰物重法記〕御膳一流　おまんすし　本店　堺町通元大坂町　ふしや利右衛　出店　浅草並木町

◎御膳すし所　新よし原あげ屋町　太田屋與兵衛

御膳きんどんすし　新よし原あげや丁　よろづや卯兵衛

御膳つるべすし　日本橋通四丁目　よしのや久藏

日本橋品川町　西村屋平兵衛

御膳名物　笹卷鮓品々　御膳御誂御重箱御遣ひ物御詰合次第

名代御鮓所　赤坂傳馬町二丁目　吉野屋藤右衛門

大坂御膳御鮓所　芝宇田川町　龜屋九右衛門

吉野御つるべ鮓所　本家大和國吉野郡下市村

本石町一丁目北側中程富山のうら　美濃屋喜八

なにはめいぶつ　横山町二丁目　御鮓屋彌右衛門

御膳ねさめすし　神田すじかい御門外はたご町壹丁目　よし野や武兵衛

御膳けぬきすし　へつついがしやぐら下　笹屋喜右衛門

御膳吉野すし　にほんばし南通四丁め西まん道　きのくにや藤ゑもん

御誂あつますし　市谷左内坂町　海老屋喜太郎

於御膳満御鮓所　元飯田町中坂上南側　美濃屋源右衛

御膳ひと夜すし　笹まきすし　日本橋北さや町　いづや平七

御膳御鮓所　湯島切通シ下　鈴木丑太郎

御膳若葉すし

御折詰　御重詰　御桶詰　其外御誂御好次第仕候　御膳　初音すし　吹屋町がし　たんばや市右衛門

三國一流御鮓　袖しか浦　にしきすし　笹まきすし　折おまんすし　人形町通田所町　すしや六右衛門

御膳一流翁すし　村松町三丁目　西村屋伊兵衛

御上りつるべすし　本家大和國下市村彌助

淺草かや町二丁目　すしや彌三右衞門　中橋廣小路　ゑどや十兵衞　風流小刻すし　名代あやめすし　赤坂田町四丁目　桑田屋製

江戸前地引すし

〔守貞漫稿後集食類一〕凡鮓ハ多食之コト常平ヨリ減ズルガ故ニ、江戸ニテハ十月以後、鮓店ニテ專ラ紺ノ昆布卷ヲ製シ兼賣ル、蓋前ニ云ル如キ名アル鮓屋ハ、是ヲ賣ラズトイヘドモ、普通ノ店ニテハ必ズ兼之也、京坂ニハ、別店ニテ賣之ノミ、スシヤニテハ賣ラズ、

鮓直

〔守貞漫稿六生業〕鮨賣〇中略毛ヌキズシノ他ハ、貴價ノモノ多ク、鮨一ツ價四文ヨリ五六十文ニ至ル、天保府命ノ時、貴價ノ鮨ヲ賣ル者、二百餘人ヲ捕テ手鎖ニス、其後皆四文八文ノミ、府命弛ミテ近年二三十文ノ鮨ヲ製スルモノアリ、

鶚鮓

〔安齋隨筆十二〕鶚鮓(ミサゴズシ)　西海巖上の窪中に往々鶚鮓あり、海上の人探り得て珍味とす、是は海鳥小魚を捉りて石窪の中に貯へ潮汐に浸漬し、自然に熟せる物なり、丹後へ行きし人咋ひたりとて、狀に鵰の字を書きておこせたるが讀めずと云ふ人ありし、說文に鵰は似山鵲小とありて、魚をとるさたはなし、關雎の疏の郭璞曰、雎鳩は鵰の類なり、今江東呼びて爲鶚好みて食魚とあれば鶚の字がよし、

〔嬉遊笑覽十上飮食〕みさご鮨は、みさごは詩經に雎鳩と詠じ、本草には鶚といへり、名物辨解にみさご、本邦古より有之、日本紀景行紀に覺賀鳥といへり、形鷹に似て深目赤黑色なり、水禽には非ずして、水邊に魚を掠食ふ、或は魚を取貯へ、岸の沙石の間に積置を、みさごの鮓と云ふ、漁人或は好事の人探得て、不加鹽醬して食ふ、味は人の作れる酢に似たりといふ、本草啓蒙に、深山の巖陰に魚を多く積重置を、みさごの鮓といふ、是冬の貯なり、人これを取に、重ねたる下の魚を取れば、追々新に魚を含み來りて積重ぬ、もし積たる上の魚を取れば再び含み來らず、又樹枝の繁茂したる處

鼇頭 雜載

に、柴を襯してその上に魚を積重ぬるもあり、此等の鮓久しくなりたるも腐らず、人取て賞食すといへり、秋坪新語、忠州山中果猿善釀酒ことを載、猢猻酒といへり、みさごずしに對すべし、

〔皇都午睡 初編中〕鮓鮓

鶚鮓(ミサゴズシ)は、鶚と云鳥、沖にて浮みゐる魚を爪にかけ、海岸の巖に生たる藻を掻分て埋み置を、海士の子藻の影より是を取食する也、藻の上より取る時は、重ねて漬る事なし、下よりとる時は、しけ日和の食料にとか、いやが上にも漬置物也とて、海邊の者に聞たり、

〔大草殿より相傳之聞書〕一すしは、刀をなびけて一文字に切て、すぎもりにする也、

〔貞守漫稿 六生業〕鮨賣〇中略因曰、京坂押ノ之時、及ビコレヲ器ニ盛ルニ、必ズ葉蘭ヲ用フ、又音物ニ用フル時、鉢重宮等ハ三都トモ用、或ハ京坂箍裹ニス、江戸自食ニハ同レ之、音物ニハ龜折ヲ用フ、白杉板製ノ折也、俗ニサヽオリト云、〇下略

〔燕居雜話 六〕抑鮓

鮓を漬ることを、何れの書にも爲鮓とのみあり、二字不雅して、詩などには入れがたし、芥隱筆記に云く、宋景文詩、蟹美持螯日、魚香抑鮓天、用楊淵五湖賦連筑抑鮓、といへり、これ今いふすしをおすといふによくかなへり、又鮓桶を鮓筑と云ふべし、

〔幕朝故事談〕公方家尾公鮓獻上は、五日目〳〵なり、

飮食部十五

羹

羹ハ、カント云フ、魚鳥菜果等ヲ原料トシ、寒天ヲ以テ之ヲ凝結セシメタルモノナリ、羹ハ多クハ其形狀ヲ以テ名トセリ、而シテ羹ヲ菓子ニ製スル者ハ、菓子篇ニ載ス、

名稱

〔易林本節用集〕食服 羹羊羹、魚羹、雲羹、月羹、

〔書言字考節用集〕六服食 羹

〔倭訓栞〕前編六 かん 食物にかんといふは、羹字也、

種類

〔下學集〕下飮食 鼈羹 鷺腸羹 松露羹 羊羹

〔撮壤集〕下飮食 羹類

鱸腸羹 鼈羹 羊羹 砂糖羊羹 寸金羹 筍羊羹 白魚羹 雲纖羹 温精 水纖 水晶包子 糟雞 三峯尖

〔庭訓往來〕點心者、水纖、温精、精雞、鼈羹、猪羹、鱸腸羹、筍羊羹、鮮羹、海老羹、寸金羹、月鼠羹、雲鱣羹、茬鼈羹、

○鮮羹以下、據二五山本一補、砂糖羊羹、○中略 御齋之汁者豆腐、辛辣羹、

〔宗五大草紙〕上 かんの名の事

一三寶勝ろちやうかん(鱸腸)、べつかん(鼈)、うんせんかん(雲鱣)、竹やうかん(葉)、はくぎよかん(白魚)、すいせんかん(水繊)、すい金かん、けんひんかん(巻餅)、さたうやうかん、やうかん、少ちがひ候かうどん、まんぢう、是ハかんとも、又點心とも申候、猶可レ尋、

製法

おもひ出候を少々注し候、猶可ν有候、

〔奉公覺悟之事〕一かんの名の事、驢腸羹、白魚羹、雲鱣かん、ちくやうかん、べつかん、やうかん、さたうやうかん、うんけつかん、水蟾羹、けんひんかん、此外有べし、饅頭はかんとも、てんしんとも定がたきと云々、

〔倭訓栞前編六〕かん○中略三○かんは羊かん温かん鱉かん也、又猪羹、鮮羹、驢腸羹、笋羊羹、海老羹、寸金羹、月鼠羹等あり、又さばかんといふも見へたり、

〔庖丁聞書〕一三羹三麵ともに初羹初麵に生飯にとる時は、羹に作花、饅頭に峯足𢱢さす、○中略

一三龜膳の羹は、五斗土器に羹三色、杉盛にして出す也、此三色は須彌の三峯を表し盛也、四季を一季宛殘し、過去現在未來にかたどり、其時節により色取也、○中略

一魚羹とはかんを魚形にして盛、龜足指す也、總じて羹は四十八かんの拵樣有といへども、多は其形によりて名有、出所口傳、四十八あり

〔江戸流行料理通大全初編〕三羹三麪の事

一日本にては三麪は專ら用ゆれ共、三羹は中華の沙汰なり、いかにとならば鼈羹はすつほんの羹也、羊羹はひつじの羹也、牛羹とは牛の羹也、仍て日本にては三羹を菓子に直して、所謂べつかんは小麥燒也、羊羹は知る所也、牛羹は牛皮飴也、

〔江戸流行料理通大全三編〕梨子羹

一極最上の梨のよき所をわさびおろしにておろし、摺鉢にて能すり、毛すいのふにて裏ごしにし、かんてんをよく和に煮、梨子とかんてんと合せ、三ぼんの砂糖と燒鹽とにて味をつけ、よきほどの塗もの、宮にながし、冷たる處にていかにも庖丁すべし、

柚子羊羹

食法

青柚子の皮ばかりをむき、おとし湯にて能やはらかに煮、水をかえ三日ほど水にて洒し、にがみを去り、擂鉢にてよく擂り、すいのふにて越し、かんてんを煮解してまぜ、砂糖と燒しほにて味をつけ、清き塗ものゝ箱にながすべし、

梅羊羹

一豊後梅を水にてあらひ、能々湯煮をして、二日ほど水にさらし、酢味を去り種を拔て、擂鉢にて能擂、すいのふにて漉、かんてんを微細にたゝき、味淋酒にて遠火にて煮解し、すいのふにて梅の中へ漉こみ、久介葛をとき、梅壹升ほどならば、葛五勺ほどとき、三品をあはせ、淨き器に流し、さめて庖丁すべし、最煮かた口傳、

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一羹のさんばの事、總じてさんばのかんは下にあり、上なるをばさんばにとらぬ事也、さんばのをき所ちやつの中也、さいのかずほどかんはあるべき物也、一番にすいとん、二番に羹、三番に饅頭、四番めんす、此中は一番はかんの內に不入、つぎより本とす、めんすのさきに、かんはいくつもあるべき也、

一かんにすさひくひ合する事、鼈かんには里の物大根などをすべし、其ゆへはべつの字をばかめとよむ、かめは海河の物也、海岡とくひ合する也、やうかんなどには、海草をくひ合する也、是は山海と喰也、ろちやうかんは鱸の腹わたをまねたり、是は山里のものを、すさいにくふべきなり、

一玄やきんと云かんは、こがねをつゝむ樣也、橘の如し、是は包めをくいきつてくふべき也、

〔宗五大草紙上〕人の相伴する事

一さんぼう膳の事たしかならず候、殿中などにてもしげくは見及候はず候、大方此分か、先四季の山をつくる、一季を殘して三季を作候、過去現在未來、此三を五と人に、三かなわにすへて、御前

にてたれみそをかけ候、くひやう兩やうに申候、一には當季を殘して、よの二季くづしてくふ心し共云、又三季ながらくづしてくふとも申候、但當季を殘したるが能候とやらん申候、但今思案致候へば、もと三候つるは、三季ながらくづされ候て、御前よりあがりたるやうにおぼえ候、いかが、〇下略

〔奉公覺悟之事〕一三峯尖の事、殿中にても御一獻に參候、去かれ共まれ成義候、一段ほんそうの一獻に出候事候、先四季土用の色を、其時の季どもに初中後三季の色をもる也、春は青、夏は赤、秋は白、冬は黑、土用は黃也、もり物は玄やうじたるべし、折こしらへ候、しなの入道作之也、〇圖略くひやう色々口傳在之、あけざまに三の上をはしにて、そとくひてあけ候事故實也、是もかんの類たるべきと也、

〔婚禮法式上〕婚迎之部

一御夫婦御著座待女房も座せられ候事、〇中略五獻目羊羹又はすいせんかんにても、是も點心にて候間、添肴出候、添肴はむし蚫を羊羹の膳ニ組付て出候、

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻ニ付而次第、

獻立〇中略

七こん　やうかん　御そへ物さしみ

蒲鉾

蒲鉾ハ、魚肉ヲ細切シ、石臼ニテ磨シ、小竹幹ヲ心トシテ製シタルモノナリ、其形狀ノ蘆花卽チ蒲鉾ニ似タルヲ以テ名トセリ、後ニハ板面ニ貼シタルヲ蒲鉾ト稱シ、竹幹ニ貫キタルヲ

名稱

竹輪ト稱セリ、

〔運歩色葉集 賀〕蒲穗子

〔饅頭屋本節用集 食物加〕蒲鉾

〔易林本節用集 食服加〕蒲鉾 魚肉炙物

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一かまぼこ　おいた

〔倭訓栞 前編加六〕かまぼこ　蒲の花をいふは、蒲鉾の義也、本草にも花抱梗端、如武士捧杵、故俚俗謂之蒲槌と見へたり、魚糕をいふは、形色の蒲鉾に似たる也、近世の製にして、西土の書にも見へず、大隻紙になます本なりといへり、今多くはもを用ふ、本式は魚肉を鎗とし、竹串に貫き炙る物也といへり、

製法種類

〔雍州府志 土産六〕團子〇中略清水坂茶店所賣、是謂清水團子、又賣蒲鉾、是蘆蒲莖所生者也、〇中略倭俗以刀取鱧魚肉、細敲石臼磨之、加鹽、而尺許圓竹莖爲心、外面圓長塗之燒而食之、是謂蒲鉾、元依似此穗而稱之、今誤貼板面曰蒲鉾、又以竹貫之曰竹輪、其名雖相當、實蒲鉾是也、然則竹輪古式而、所貼杉板者、近世之製也、凡蒲鉾之製、中華人稱肉餅、

〔宗五大草紙 上〕料理の事

一かまぼこはなまづ本也、蒲のほをにせたる物なり、

〔大草家料理書〕一釜鉾の加減は、鯛は水出しを入て能摺也、又鱓は水出しと酒出しと入て能摺也、料理釜鉾とは、葛の粉を串柿に入て、又少し山椒の粉を入て能摺合て吉也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一かまぼこのしべ、長さ五寸、さきの廣さ二寸、本の廣さ一寸六分ばかり、

一かまぼこは、五ッ又三ッもとり候、うをを能すりて、すりたる時いり鹽に水を少しくはへ、一ッ

にすり合、板に付る也、付やうは、かさをたかく本うらおなじ様に付べし、又五ッの時はかさをひきく付てよく候、あぶりやうは板の方よりすこしあぶり、能酒に鰹をけづり煮びたし候て、魚の上になんべんも付あぶるなり、總じて針をさす事わろし、

一かまぼこのしべは、りうこきといふなり、

〔本朝食鑑 九鱗〕蒲鉾 訓加末保古

釋名 蒲、香蒲也、蘇頌曰、花抱梗端如武士捧杵、故俚俗謂之蒲槌、按擂爛魚肉以爲泥、粘于小板子作蒲槌之形、又象鉾狀、故號蒲鉾、或細擂作泥、摘入于熱湯中、則凝結作餠、此謂久津志、或曰、京師内膳官局老庖人語予曰、擂爛生肉粘著于竹枝端、以模蒲槌如鉾形、故號蒲鉾、今粘片板者、茶會家所造乎、此說眞好、

集解、凡造蒲鉾法、刮取于生魚肉極鮮脆者、去皮骨膜細切、入擂盆中、擂之數百回、和鹽酒少許、若不粘者、和雞子白烏賊肉及米煮汁等類亦好、各研爛作泥、再放于魚板上、若取去于細刺微筋、或以馬尾篩及篦布而濾去亦可也、采其極泥而粘于小板子、作蒲槌小鉾之形、而炙于炭緩火、又粘大板、號大蒲鉾也、此法但據魚之極鮮與擂摺之用力倶精選、則不用鷄鯛而佳、其所用之魚者、以鯛甘鯛鱧爲上、比目旗代藻魚赤魚鱶須破絮烏賊鯔鮭海鰕次之、阿羅鯰鯑爲下品、箇中用比目有法、取其最鮮肉而細切、採白鹽聚一處作塊、待一二刻漏之過而盛篩底、頻灑冷水者數次、候餘露之滴盡入擂盆中、用力急研、不停手作泥、又去骨筋如前法、粘板炙之、味次于鯛鱧也、古未聞有蒲鉾之名、傳聞近世江州庖人鹿間某者初造之、今諸家庖人競美、或曰、韓客謂之魚餠、此亦佳名乎、

〔本朝食鑑 八鱗〕阿羅魚

以其鮮者作魚餠、則有微味、最爲有治血之功也、兩越賀能等州多采之、就中越後漁市作此魚餠而需之、傳至信州甲州之山郭、農樵以賞美之、信甲者嶮岨之地、而江海隔絕、且無魚鹽之利、故若斯乎、

〔和漢三才圖會 五十一魚〕蒲鉾 かまぼこ 魚餠

造法刮取海鰻肉擣千杵、和鹽酒各少許再擣令如餠、粘著竹枝炙之、如蒲草穗及似鉾、故名、或有粘杉

板者、用方頭魚、鯑魚、藻魚、鯱等無毒魚作蒲鉾、其肉稍脆、故加雞卵汁令粘之、病人食之無損、又有以饂者、此魚家僞于海鰻肉者味不佳、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕調味抄に、かまぼこ、竹に卷形を名とせり、近代杉板よし是こと播州府志にも云りと云る是なり、竹輪かまぼこの名は、櫻陰比事にみゆ、むかしのかまぼこは、燦熟ることなく燒たるものなり、石屋の宗山が明暦の火災に逢たる記錄に、正月十八日本鄕お弓町料理する人ありて、それをくひに行たるに、火事起りて庭に火のこ落る、勝手に行て見候へば、膳立出來、汁などもりかけ是あり、庭に長火鉢を置、杉大板のかまぼこ燒ちらし有之候を、客三人にてこれを懷に入、膳棚に菓子盆に見事なる枝柿蜜柑鉢につみおけり、是をも懷中して、はや此家に火かゝり申故、亭主に暇乞申さず云々あり、娘容儀は享保二年の草子なるに、やきたてのかまぼこに、生醬油つけて板ぐちかぶり云々いへり、是にても知べし、

〔瓦礫雜考二〕香物　かまぼこ　蒲燒

此說○播州府志のごとく竹につけて、蒲の穗の形に作り、燒て食ひたるもの也、故に今も蒲鉾にうすく燒目つくるは、古製ののこりたるなるべし、

〔江戸流行料理通大全初編〕硯蓋蒲鉾の部

鯛かまぼこ　鰹味噌かまぼこ　あま鯛かまぼこ　きすかまぼこ　鮭かまぼこ　鰆かまぼこ
鱈かまぼこ　ひらめかまぼこ　生貝わたかまぼこ　雲丹かまぼこ、　たまごきみかまぼこ
いかかまぼこ　濃茶かまぼこ　あさひかまぼこ　靑山かまぼこ

　　玄んちよの傳

一鴨鯛きすあまだいひらめの類、魚の上身かき、鯛のごとく庖丁にて取、摺鉢にて能々すり、費預鷄卵の白みを入、水に鰹節をかきて入、能浸し置、其水だしにて身をのばし、甘みはみりん酒を煮

かへしてさまし、鹽にてあんばい致し、茶碗の蓋にて形取こしらへ、大鍋へ湯を澤山に入て仕上る也、

一鴨は身を能々いたにてたゝき、仕様右同斷、

蒲ぼこの傳

一鯛片身におろし、上身をかきて取、すり鉢にて能々すり、玉子の白み少しに味淋酒煮かへしさまし入、鹽にてあんばいする也、何れの魚にても仕様同斷、尤鯛は小鯛よろし、

〔守貞漫稿後集食類一〕蒲鉾〇中略

今製ハ圖ノ如ク〇三圖略三都トモニ杉板面ニ魚肉ヲ堆シ蒸ス、蓋京坂ニハ蒸タルマヽヲシライタト云、板ノ焦ザル故也、多クハ蒸テ後燒テ賣ル、江戶ニテハ燒テ賣ルコト無之、皆蒸タルノミヲ賣ル、

上圖ハ三都トモニ普通トスルノ形也、京坂一枚四十八文、六十四文、百文也、江戶ハ百文、百四十八文、二百文、二百四十八文ヲ常トス、蓋二百文以上多クハ櫛形ノ未燒物也、

又下圖ノ如キハ、大坂及ビ攝ノ尼ケ崎、兵庫、泉ノ堺等ニテ製之、京都ニ漕シ賣ル者櫛形ニ似テ短ク、粗製鹽ヲ多クシ、必ラズ燒タリ、是遠境ヨリ遣之モノ故ニ、燒ザレバ腐レ易キ故也、

又三都トモ別ニ其工ニ命ジテ精製スル者アリ、或ハ庖丁ヲ雇テ製之等ハ必ラズ精製也、江戶精製ノモノハ櫛形ヲ專トスル也、近年コレヲ蒸ズシテ燒ヲ良トスル也、然ドモ必ラズトセズ、三都トモ精製ハ鯛ヒラメ等ヲ專トス、又京坂ハ鱧製ヲ良トス、江戶ハ虎ギスヲ良トス、凡製ノモノハ、三都トモ鮫ノ類ヲ專トス、鮫ノ類數種アリ、名ヲ略ス、又京坂凡製ノモノハ豆腐ノ水ヲ去リ、加之又浮粉ト號シ、小麥葛ヲ加フ、江戶ニテハ米ノ粉ヲ加フ、又文政比以前ハ、烏賊ヲ用ユルコトヲ知ラザリシニ、其以來ハ槌ニテ叩キ、後磨肉トナシ用之、

竹輪　半片　安平

〔蒹葭堂雜錄　四〕肥前國天草にて製する魚餻の形、長さ五寸餘、徑七八分許、細篠竹につけて、所謂蒲の穗の鉾のごとし、是こそ其始蒲の鉾に似たるよりして、蒲鉾と號し、古風なるべし、圖の如し、○圖略畿內にては其名のみにて、形を異にす、就中竹輪といへるもの、其形長大なりといへども、大同小異にして、大蒲鉾とも言べきものなり、是は切たる處、竹の輪切に似たるを以て、竹輪とはいふなるべし、さるを又此太き竹のごときを、二に劏て半分を板につけたるを半片といひしなり、然を後に倘蒲鉾と言ならはせしが、京師にては其名のこりて半平といふものあり、浪花にて、摺身といふもの也、されども眞の半片は蒲鉾と言ならひて、其切たる形をも表して、蒲鉾行燈、蒲鉾窻などいふことゝはなれり、其上京師にて半片と號くるものに、浪花にて葛餡をかけて販ぐに、安平と號せり、是半片に餡をかくるよりしての名なるべし、然れども是を商者も、求めて食するものも知で過行ものならし、

〔浪華の風〕魚類は江戸よりも澤山なり、○中略土地の人ははもを殊更に珍重し、骨切とて細かに庖丁目を入て、照り燒にしたる杯專ら賞玩す、○中略骨切よりも却て肉羹とせしもの美なり、夫も蒲鉾に作りしものは美なれども、こはくして老人の齒には合難し、はんぺんまた土地にてあんへんと唱ふるものに製せしは、大によろし、あんへんと唱ふるものは、半片の又一段柔らかなる製にて、葛かけ杯には極よろし、至て和らか故、豆腐の如く水に入て取扱ふなり、

〔皇都午睡　三編上〕上方にて買て來るを、江戸にては買て來る、○中略摺身をはんぺん、

〔守貞漫稿　後集食類　一〕蒲鉾

蒲鉾ノ古製ハ、左圖ノ如キコト必セリ、



蒲鉾直

圖ノ如ク魚肉ヲ竹串ニツケタル也、今世蒲鉾店ニテ賣レルチクワト云モノ、上圖ノ如ク竹ニ魚肉ヲツケ蒸テ後、竹ヲ拔サル也、小口ヨリ截レ之バ、竹輪ノ形ナル故ニ名トス、是古ノ蒲鉾ニ近シ、今製ノ竹輪、右ノ圖ノ如クス、蓋シ外ヲ竹簀ヲ以テ卷包ミ蒸ス、○中略

半平ハンペイハ蒲鉾ト同ク磨肉也、椀ノ蓋等ヲ以テ製レ之、蓋半分ニ肉ヲ量ル、故ニ半圓形ヲ以テ名トス、

京坂ニテハ半平ヲ胡麻油揚ゲトナシ、號ケテテンプラト云、油ヲ用ヒザルヲ半平ト云也、江戸ニハ此天麩羅ナシ、他ノ魚肉海老等ニ小麥粉ヲ子リコロモトシ、油揚ゲニシタルヲ天プラト云、此天麩羅京坂ニナシ、有レ之ハツケアゲト云、

江戸ノ半平ハ半圓ト方形ト二種アリ、半圓ヲ半月ト云、昔ハ半ゲツヲ專トシ、近年ハ角形ヲ專トス、蒲鉾ヨリハ米粉等多ク加ヘテ粗製多シ、

摘入ツミイレ京坂ニ無レ之、或人云、昔ハウケイレト云、鯛肉ヲスリテ小梅實ノ形ニ製ス、冬ハ味噌汁ニ入レ之テ、ミゾレノ吸物ト云ト也、

今制江戸ニテハ半平ト同品ノ魚肉也、四季トモニ味噌汁等ニ用レ之、粗製ノ膳ニ用フル也、

大坂ニテハ鱧肉ヲスリテ製レ之コトアリ、常ニハ賣ラズ、需ニ應テ別ニ製レ之、多クハ自製也、號ケテハモノスリミト云、味噌汁及ビ小芋ト醬油煮ニスルコトアリ、

〔天保十三年物價書上〕上蒲鉾類引下直段取調書上

日本橋最寄蒲鉾屋之分

一上　櫛形蒲鉾　長五寸八分　巾二寸七分　是迄賣直段貳百文　引下ケ賣直段百八拾四文

一同　角板蒲鉾　長六寸二分　巾壹寸七分　是迄賣直段百文　引下ケ賣直段九拾文

一同　小板蒲鉾　長九寸　巾九分　同賣直段拾四文　引下ケ賣直段拾三文

一同　竹輪蒲鉾（長サ六寸五分小口壹寸）　同賣直段百文　引下ゲ直段九拾文

一同　角半へん壹ツニ付　同賣直段拾四文　引下ゲ直段拾三文

一同　九半へん壹ツニ付　同賣直段拾四文　引下ゲ直段拾三文

一同　摘入壹合ニ付　同賣直段拾四文　引下ゲ直段三拾八文

一中　椨形蒲鉾（長五寸八分巾二寸七分）　同賣直段百六拾四文　引下ゲ直段百五拾五文

一下　椨形蒲鉾　同賣直段百三拾貳文　引下ゲ直段百貳拾六文

○中略

右は錢相場御定被仰渡候ニ付、引下方之儀、書面之通申付候間、此段奉申上候、以上、

十一番組諸色掛り

寅八月　雉子町名主　市左衛門

〔奉公覺悟之事〕一かまぼこ刀め付たるははしにてくふべし、其まゝにて候はゞ、取あげてくふべき也、中よりかふるべし、

〔四條流庖丁書〕一蒲鉾ノ事、刀メヲ付テ參スルコトハ、悉ニハ不可有之、貴人御前一兩人計カト見エタリ、當世眞ヲ依不知、推量テ萬仕間、刀メヲ悉付テ出也、然間是ヲ喰人過ヲ仕出事アリ、古ヨリ刀メヲ不付ハ、人ニアヤマリヲ蒙セジガ爲也、貴人又ハ女房兒喝食ナド計ニハ刀メ有ベシ、刀メ付ルコト口傳、人ニ見セザル樣ニ可仕、當流ノ秘事也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一かまぼこをくふ時は、先湯漬をくい、はしを取なをし、右の手にてかまぼこのしべのなきかたを取、左の手に取直し、手の上にをき、右の手にて集養有たきほどくふ也、又とりてくふ共同前なり、さて本膳のまへのかたには何となくをく也、

〔本朝櫻陰比事三〕惡事見へすく揃へ帷子

一かまぼこをたべたる時は、四ツめの汁にうつる、

食物の御吟味ありしに、不斷の湯取めし、汁は鱸の白煮鱠にきすご、燒物に一夜鹽の鯛、ねりみぞに竹輪の蒲鉾、五香木のしたし物、

豆腐

名稱

豆腐ハ、大豆ヲ水ニ浸シ、磑シテ之ヲ碎キ、少許ノ油ヲ加ヘテ煮タル後、濾過シテ滓ヲ去リ、更ニ濁水ヲ去リテ再ビ煮、凝結シテ面ニ浮ベル者ヲ汲ミ取リ、其汁ニ鹽鹵汁ヲ和シテ凝結セシメ、之ヲ櫃中ニ盛リ、石ヲ以テ壓シテ製スルナリ、豆腐ヲ串ニ貫キテ炙リ、味噌ヲ施シタルヲ田樂ト稱ス、其他調理ノ法頗ル多シ、

豆腐皮ハ、又湯婆ト云フ、粗、豆腐ヲ作ル法ト同ジクシテ、其煮沸シタル表面ノ皮ヲ、數次取上ゲオキテ、之ヲ乾シテ製シタルモノナリ、

〔下學集 飲食 下〕豆腐(トウフ)

〔撮壤集 飲食 下〕豆腐(トウフ)

〔多識編 穀三〕豆腐 今案唐布

〔倭訓栞 中編 十六 登〕とうふ　豆腐と書り、淮南王の造る所といへり、凍豆腐あり、又六條と稱するあり、揚豆腐あり、おぼろ豆腐あり、又京師に前鬼豆腐あり、

〔海人藻芥〕內裏仙洞ニハ、一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當座ニ迷惑スベキ者哉、〇中略 豆腐ハカベ、〇中略 如此異名ヲ被付、近比ハ將軍家ニモ女房達皆異名ヲ申スト云々、

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一たうふ　しろ物とも　かべとも

製法
種類

〔親俊日記〕天文十一年十一月廿八日甲戌、瑠竹へ鈴物鮭白壁遣之、

〔言繼卿記〕天文十三年三月八日丁未、從廣橋頭辨裝束折重之事被申候間、罷向調之、今日貫首拜賀也、一荷兩種(タラ二、白壁一折、)遣之、

〔本朝食鑑二穀〕豆腐(訓如字)

集解、今本邦用黃白大豆浸水磑碎、入油極少許、煎溶濾去滓、其滓俗號岐良須、取濁水復入釜煎、其釜中浮面、凝結如濕紙者、是豆腐皮也、俗稱豆腐媼、取之晒乾作蔬、味稍佳、其煎汁湧出時、箸頭點著鹽滷汁、鎖了泡沫、而盛布袋置于櫃中、自凍結而成、但以極精細者爲上、此上下無差、擧世煮炙而食者也、別盛椀而凍成者號朧豆腐、狀圓色白軟美、入口如消、不覺有無、故稱朧乎、今江都極好者多、就中有錦豆腐、華藏院豆腐者、錦豆腐一名色紙豆腐、染紅紫黃青白色、故名、其白色者最好、近京師市人來造之、華藏院門前市上有賣豆腐家、極美、故名、此類不少、東西競奇、然不及京師市中所造者、其製極細脆白如雪、初堅入水則軟弱、故堅則宜炙、弱則宜煮、倶其味絕勝、靈山丸山之造最盡美焉、

〔本朝食鑑二華和異同〕豆腐

豆腐之法、始於漢淮南王劉安、其造法大抵與本邦同、詳于本條、惟不用山礬酸漿醋石膏之類、明王仲遒花史曰、豆經磨腐、其屑尙可作蔬、持齋者號爲雪花菜、此卽豆渣、本邦俗稱岐良須也、

〔和漢三才圖會百五造釀〕豆腐(豆腐於加倍、言似白壁也、豆腐皮宇波、言似老媼皺、豆腐粕木良須、言不用庖刀如斲也、)

本綱、豆腐始於漢淮南王劉安、凡黑豆黃豆豌豆綠豆之類、皆可爲之、造法水浸磑碎、濾去滓、煎成、以鹽滷汁、或山礬葉或酸漿醋澱、就釜收之、又有入缸內、以石膏末收者、大抵得鹹苦酸辛之物、皆可收斂爾、其面上凝結者揭取晾乾、名豆腐皮、入饌甚佳也、　氣味(甘鹹寒、有小毒、)　治寬中益氣、和脾胃、消脹滿、下大腸濁氣、食豆腐中毒者、以萊菔湯下藥而愈、

按豆腐本朝古者無之、今爲僧家日用之物、造法大豆二升漬水一宿、磑如糊、而入水六升煮沸、起沫

時油盞一二滴粘杖梢、攪釜中、則沫消盡、候再煮沸、乃減火、否則焦著也、酌鹽布袋、專用水一升五合酒釜中、共搾承汁於桶、其滓名雪花菜、其汁未凝、乘熱和鹽鹵汁四分合之一、徐攪合則稍凝、（如鹵汁多則豆腐硬）仍盛于箱、（底敷布）以石壓之、頃刻取出納冷水而成、

〔銀臺遺事　四〕一又國（○肥後）の菩提所妙解寺にて、寺主あるじまうけせられけるに、花豆腐といふものを參らせたり、それは豆腐をおかしく拵へ、紅にていろへなどして興あるものなれば、下法師ばらは、是をけふのもうけの詮と思ひたるに、君（○細川重賢）御覽じて、かゝる鄙の果まで食する喰物にいたづらの巧をして、財をもいとまをも費す事こそうたてけれ、いかにしたりとも、味はかはる事有まじきものをと宣り、（○中略）一同じ寺にて、松洞侍食することのありしに、此頃は當國の豆腐の制法くはしくなりて、都にもゆめ〳〵おとるまじう覺へて候と、賞し申せしかば、君聞しめして、われはそれをうたてしく思ふ也、田舍は田舍にてあらんこそよけれとぞ、

〔守貞漫稿　後集食類　一〕豆腐

今製京坂柔カニテ色白ク味美也、江戶剛クシテ色潔白ナラズ味劣レリ、然モ京坂ニ絹漉豆腐ト云ハ、特ニ柔ニテ同價也、キヌゴシニ非ルモ持運ニハ器中水ヲ蓄ヘ、浮ベテ振ザルヤウニ携ヘザレバ、忽チ壞レ損ズ、江戶ハ水ナクテモ崩ルヽコト稀也、又江戶ニモ汲豆腐ト云ハ柔カ也、京坂普通製ニ似タリ、蓋キヌゴシ常ニ有之、クミ豆腐別製也、需アレバ製之、（○中略）

近年三都トモニ細工豆腐ナドヽ號ケ、豆腐ニ種々ノ製ヲナス物アリ、鰻蒲燒ノ摸製等ハ、片豆腐ニ紫海苔ヲ皮トシ、油ヲ付ケ燒タル形容、眞ノ如ク味モ亦美也、

燒豆腐

〔人倫訓蒙圖彙　四〕燒豆腐師　市の町法會の場、祭禮の所、萬日千日の廻向、所詮人のあつまる所にみせをかまへずといふ事なし、酒肴は付合なり、幷蕨餠師麩の燒師飴うり石花菜うり等一連な

六條

り、

〔大草家料理書〕一肥生鳥の事、○中略　燒豆腐などを加て吉也、

〔東路の津登〕翌日○永正六年十月二十四日　市川○下總といふわたりの折ふし雪風吹て、しばし休らふ間に、むかひの里にいひあはする人有て、馬どものりもてきて、やがて舟渡りして、あしの枯葉の雪うちはらひ、善養寺といふに落つきぬ、おもしろかりし朝なるべし、此處は炭薪などもまれにして、蘆を折たき、豆腐をやきて一盃をすゝめしは、都の柳もいかでをよぶべからんとぞ興に入侍し、

〔晴豐記〕天正十八年六月廿八日、安樂光院ていし鈴ニツイふやきどうふ持參申候、

〔槐記〕享保十一年二月二十日、百擔へ御成、○中略　御會席○中略　煮物ヤキ豆フ、ゴマミソカケ、

〔書言字考節用集六服食〕六條(ロクデウ)截豆腐去水氣陰乾者、蓋京師六條邊人始所製、故名、

〔雍州府志六土産〕鹿茸　豆腐薄截之、板面盛灰、隔紙並置豆腐、取水氣傳鹽少許而陰乾、或剉之或劉之、浸酒而食之、其始形色似鹿茸、故名之、一說六條邊人始製之、六條鹿茸倭語相同、故彼此互稱之、

〔本朝食鑑二穀〕豆腐

有六條者、切豆腐作條片、晒乾經日、候略堅乾、細切作薄片而用之、兩種倶爲僧家之用、僧家用六條、細切作花様、以擬俗家花鰹之狀、或爲蔬食、其味稍好、凡煮豆腐有法、不厭久煮、久煮則柔軟味美、少煮亦好、炙後久煮亦佳、惟惡煮間去火令冷、若犯之則堅凝味惡耳、

〔和漢三才圖會百五造釀〕豆腐

六條　造法、夏土用中用生豆腐一箇切爲六、傅鹽(マブシ)、晴天曬乾硬如木片、白色帶黃、如逢雨則忽敗也、每以六條削入羹汁上、其味不劣於花鰹、最僧家之佳肴也、以取皮之硬豆腐贋六條、滷汁多、疑有毒、不可食、不可不辨之也、

〔合類日用料理抄三〕豆腐鹿茸の方

氷豆腐

一たうふつねの八、おし久敷置候て、たうふニすのなき様に仕、能かげんに切、四方に鹽をぬり、成ほど能天氣に干、其後わらにてあみかけて干申候、天氣能時分に仕候なり、

〔本朝食鑑二穀〕豆腐

有凍豆腐者、切豆腐作片、盛于竹籃、寒夜露宿則堅凝、如絲瓜之乾枯狀、晒乾煮食、

〔本草綱目啓蒙十七造釀〕豆腐

寒中ニ豆腐ヲ切片ニシ、水ニテ煮テ露スルコト一宿、暴乾スルヲコヾリドウフト云、和州高野ノ名產ナリ、漢名腐乾、行厨集豆腐乾、建陽縣志

〔料理山海鄉三〕氷豆腐

豆腐壹丁八ツにきり、籠にならべ煮へ湯をかけ、一夜外へ出し寒氣に當、翌日あさ氷りたるを湯にてたきやはらげ、うへに浮たる時取上少しおし掛、また籠にならべ、毎日ほす也、右湯でゆに山梔子割入る、虫の用心なり、寒のうち夜半時分に氷るがよし、宵は惡し、

〔紀伊續風土記物產十下〕氷豆腐　氷粢(モチ)

右二種高野山領處々にて製す

〔毛吹草三〕松前　干豆腐

〔守貞漫稿後集食類一〕豆腐

氷豆腐略○圖寒風夜製之、多ク紀ノ高野ニ製ス、故ニ京坂ニテカウヤ豆腐トモ云、近年播州ノ高野ニテモ製之ヲ、多ク京坂ニ出セリ、同文字ナレドモ播ハタカノト訓ニ云也、京坂專食之、江戶ニハ稀也、

油揚
雁もどき

〔皇都午睡三編上〕上方にて買(かう)て來るを、江戶にては買(かつ)て來る、○中略油揚を胡麻揚、飛龍臼(ひりやうず)を雁もどき、

料理法

〔本朝食鑑二穀〕豆腐

有油揚者、用好豆腐切之作片、攤(ヒロゲ)于紙上、而取水氣濕乾、投于煎油煮熟、則焦赤脹起作揚勢、故稱油揚、其油乾後煮醬食、味極美、麻油榧油倶好、僧家最賞之、俗家亦同、或用禽油亦極美也、

〔合類日用料理抄三〕豆腐油あげの方

一たうふ水けのなき様にしぼり、茶一ふくほど入、能すりませ、黒ごまの油にてあげ、あつゆにて油あげを二三べんも洗、さてうすだれにて煮申候、久敷煮候へばくだけ候、

〔江戸町中喰物重寶記〕御膳　本胡麻揚所　元飯田丁中坂下通　桔梗屋善兵衛

油揚品々　山王町春日屋　長右衛門

無類本胡摩揚豆腐　牛込寺町赤城入口横町松源寺門前　丸屋治郎兵衛

〔塵塚談上〕あぶら揚賣童の事、我等二十歳頃迄〇寶曆年中は、貧民の子ども十歳十二三歳なるが、提籠へ油揚のみを入、賣歩行しが、近年絕てなし、其頃見苦しき童を見ては、皆人あぶらげ賣のやうだといひけり、

〔守貞漫稿後集食類一〕豆腐

飛龍子京坂ニテヒリヤウズ、江戸ニテガンモドキト云、雁戻也、豆腐ヲ崩シ水ヲ去リ、牛房笹掻、麻ノ實等ヲ加ヘ、油揚ニシタルヲ云也、價八文十二文バカリ也、京坂ニハ栗等ヲ加ヘ精製多シ、

〔江戸流行料理通大全三編〕雁賽(がんもどき)

一蒟蒻の極最上なるを、庖丁ぶりを付て小口切にし、鹽にていかにも能あらひ、もみさらして幾度も水にて流し、扨水氣をとり葛粉へくるみ、油にて揚、味を付るなり、

〔大草家料理書〕淨請物之覺

一うどん豆腐料理は、常にはほそく切て湯にをして、醬油に山椒胡椒を入て吉也、但別流には、作

樣薄く細く長き樣に有之、湯にに口傳あり、

一あん豆腐と云は、二寸計に切て、湯にをしてさらに入て、其上ニくずだまりをかけて、同けし山椒の粉くるみのみを上置にする也、

一とや豆腐と云は、少火執て水出しにてにる、則山椒の粉をふりて出すなり、

一ふやこんやく、とうふ、何も萬の精進物、油にてあげても吉也、但淨請物は口によりてする也、

〔渡邊幸庵對話〕一三浦壹岐守明政殿、料理數寄にて豆腐を三十六色に料理して、此名を歌仙豆腐と付られたり、或時予がいふ、溫飩豆腐などの細く作りたるをきれず、いつ迄も煮てかたまらず、煮て出候樣は如何といへば、壹岐守殿されば日頃是も困りたり、先切安く久しく煮れば堅く成、さつと煮れバ盛に切れ、何共ならぬと被申候故、左候ハヾ我等細く作り、いか程煮ても堅くなく、盛に少も切れ不申樣、料理可致と云て、庭の茶屋にて勝手の人を拂て、そこへ傳授いたしたる如くに切り水を捨、さて鹽梅よゝ煮よと、料理人に渡しければ、每の如く煮て盛出しけるに、細くして少も切れず、和らかにこれ有、壹岐守殿初め一座被驚ける也、松平長門守殿にも右の通にして進候得ば、我を折、御懇望故に、おしへ申候得ば、なまこも如此製法にて煮たらば、宜敷可有之と、追て御料理有ける也、

〔渡邊幸庵對話〕一そば切どふゝの煮樣は、鹽一はいに水六七盃の分量にて拵、とふゝを切て其水に付て、扨煮申候得ば、一つもかたまらずきれざる也、芝肴を一所に煮申、又は吸物にするに、鹽一盃に水三ばいの圖りにて切て、其水に漬て扨煮ればひとつに取つかず、面々に煮へ候也、

〔料理物語煮物〕伊勢豆腐は　山のいもをおろし、鯛をかきて、すりいもの三分一いれ、たうふに玉子のしろみをくはへする、何もひとつによくすりあはせ、杉の箱に布をしき入つゝみ、ゆにをしてきり、葛だまりかけ候て出し候、又鳥みそわさび味噌などかけて、いよ〳〵吉、又たうふばかり

にても能すりて右のごとくつかまつりいだし候、
とうふふわ〳〵　だしたまりにて、ひとあわふたあわに候て、はや出し候事也、
とうふ玉子　とうふをすり、くちなしにてうすくそめ、くずのこをすこしくはへ、だしたまりにて、玉子のふわ〳〵のごとくしていだし候、ほんたまごのごとくなり、

〔料理山海郷〕苞豆腐
とうふ葛をいれてかたくすり、布につゝみ苞につゝみて蒸、苞を取、生しやうゆにて煮、こぐち切にすべし、

〔豆腐百珍〕高津湯どうふ　絹ごしどうふを用ひ、湯烹して熱葛あんかけ芥子おく、又南禪寺ともいふ、大坂高津の廟の境内に湯どうふ家三四軒あり、其料に用ゆる豆腐家門前に一軒あり、和國第一品の妙製なり、京都に南禪寺どうふあり、江戸淺草に華藏院どうふあり、

〔江戸流行料理通大全初編〕うつろ豆腐の傳
一生豆腐小半丁切て、深き石鉢類に入、水にうかしかなあみに火をのせ、水中のとうふまはしながら四方をやき、其とうふを菓子昆布に包み、細き繩にて卷、大釜にて一日能煮れば、かたち岩のごとくになるを、味淋と醬油にて味を付る也、

ぎせい豆腐の傳
一生のとうふ能々煮抜くづし、ざるに上ゲ、水を切て味りんと醬油にて味を付、また角鍋へ胡麻の油を引、右豆腐を入、能々煮蓋を入て、石にておしをかけ、一夜置て切るべし、

胡麻豆腐の傳
一白ごまの皮をむき、ほどよくほうろくにていり、すり鉢にて能々すり、ごま壹升へ葛五合入、水二升ほどをくはへて鍋に入、能々煮詰て切溜の蓋へ布を敷流し、しばらくさまして切也、火かげ

ん口傳、

一胡○桃○豆○腐仕様同斷　一枝○豆○と○う○ふ○仕様同斷

〔江戸町中喰物重寶記〕一壽とうふ　一そば切とうふ　一あられとうふ

一丸山とうふ　一華とうふ　一茶わんもりとうふ

右之外花あげまな〱

かうじ町一丁目木戸きは　松坂屋庄八

はつ霜とうふ　はつゆきとうふ　朝日とうふ　おぼろとうふ

にしきとうふ　やきおぼろとうふ　まきしとうふ　五しきとうふ

まんぢうとうふ　つとゝうふ　あわゆきとうふ　すだれとうふ

花とうふ　燒とうふ　あられとうふ

牛込つく土明神下　山屋市右衛門

かうじ町五丁目　かしわや伊兵衛

御膳なんきんとうふ　風流かご目とうふ

おぼろとうふ　まんぢう朧　紅梅おぼろ　朝日おぼろ

玉子おぼろ　いたきおぼろ　紅葉とうふ　くじらとうふ

枝まめとうふ　月かげとうふ　くろまめとうふ　やきおぼろ

みぞれとうふ　はなとうふ　立田川とうふ　ちやくきんとうふ

げんじとうふ　かやとうふ　ごまとうふ　いそべとうふ

けしとうふ　あづまとうふ　うどんとうふ　さくらとうふ

ちやわん朧　地紙とうふ　かるかんとうふ　ききやうとうふ

松露とうふ　ゆかきとうふ　唐とうふ　白魚とうふ

歌仙とうふ　はつれゆき　くるみ入とうふ　魚入とうふ
八重なり
御膳　吉原色豆腐　本石町二丁目十軒店通　山屋半三郎

〔豆腐百珍後附〕豆腐百珍續編　全壹册
本編の百珍にもれたる、豆腐の料理調味愈珍奇を、別に百品と又附錄三十餘品を輯む、本編と合せて二百三十餘品あり、

〔書言字考節用集服食六〕田樂（デンガク）截二豆腐一貫レ串之形、似三田樂緣レ木而爲二踊躍一、故俗从二所見一名

〔倭訓栞前編十七〕でんがく〇中略　俗間豆腐の製に田樂といふは、田樂法師の竿に上りて、踊る貌に似たるをもて名を得たりといへり、禁裏にて御煤拂に用ゐさせらるゝ也、

〔醒睡笑一謂被謂物之由來〕豆腐を串にさして焙るを、など田樂とはいふ、されば田樂のすがた、下には白袴をき、其上に色ある物をうちかけ、鷺足にのりおどるすがた、豆腐の白に味噌をぬりたてたるは、おのまふていに似たるゆゑ、田樂といふにや、夢庵の歌に、
たかあしをふみそこなへるめんぼくをはひにまぶせる冬のでんがく

〔豆腐百珍〕木の芽田樂。。。。　溫湯を大盤に湛へ、切るも串にさすも、其湯の中にてする也、やはらかなる豆腐にても危くおつるなどのうれへなし、湯よりひきあげすぐに火にかくる也、味噌に木の目勿論なり、醴のかた入れを二分どほりみそにすりませれば尤佳也、多く入れば甘すぎて却てよろしからず、〇中略
雉子やき田樂　きつねいろにやき猪口に生の煮かへし醬油にすり柚をそへ出す也、〇下略

〔守貞漫稿後集食類一〕豆腐田樂
今世三都ニ此名物ナシ、東海道目川ヲ田樂ノ名所トシ、三都ニテモ製レ之モノ目川ヲ以テ號トス

ルアレドモ、近江ノ目川今ハ衰ヘテ、食之人稀也、甚ダ精製故也、
京坂ノ田樂串ハ股アルヲ二本用フ、江戸ハ無股ヲ一本貫ク也、
京坂ハ白味噌ヲ用ヒ、江戸ハ赤味噌ヲ用フ、各砂糖ヲ加ヘ擂ル也、
京坂ニテハ山椒ノ若芽ヲミソニ擂リ入ル、江戸ハ擂リ入レズ上ニ置ク也、各木ノ芽田樂ト云、江戸夏以後ハカラシ粉ヲ煉テ上ニ置ク、

〔後水尾院當時年中行事上〕十二月煤拂、陰陽頭勘文にしたがひて、日時を定めらる、〇中略便宜の所にうつりまします、其所にて二獻あり、初獻かちん二こんでんがく供し終りて御前をてつす、其後女中にもたぶ、御見廻まこうの公卿、めされたる殿上人内々の衆は殘りなく召出されて、かちんでんがくなど給ふ、御乳母是をやくす、勾當内侍酌伊與肴にて御通しあり、

〔雲錦隨筆二〕例歲極月十三日は、禁中の御煤取にして、是を御煤といふ、此日御祝として末々の者に至まで、熱壁といへるを下さる、御臺所前なる庭上に鐵輪〇圖略を居、大釜をかけ白豆腐をたき、白味噌の擂て美くたきしを、上よりかけたる也、是を熱かべと號す、すべて豆腐をかべといひ、おかべといふゆへに、あつきかべといふことなるべし、末々の者へ、御役人より切手を下され、此切手を以て、土器師出勤の場所へ行て是を渡す、土器師は、畑枝村より出勤す、切手を受取土器一枚を渡す、此土器を以て豆腐方へ行て差出す、豆腐方土器に豆腐を入渡す、夫より味噌方に行て差出せば、味噌方味噌をかけて渡す、是を貰て銘々休息場へ持行食す、御上には青竹の串をさし、田樂にして召上らるゝと云、いかなる所以にや知らず、最古風なる御事ども也、〇中略

因に云、煤拂に豆腐を食することは、古き例にや、南都春日若宮の煤拂例年十二月廿二日に若宮の前なる溝に、木葉を掻集めて豆腐を串にさし、鹽燒にし、社人神酒を配分し、是を肴として宴す、此豆腐を名づけて春日田樂といふ、當日御供所の大黒の像を開扉あり、里人群參してこれを拜す、

〔後奈良院宸記〕天文四年十二月十七日甲辰、青蓮院芳飯申沙汰也、其外三種又デンガク三荷持參、

〔多識編 三穀〕豆腐皮今案、唐布乃宇波

〔書言字考節用集 六服食〕豆腐皮トウフノウハ 本草

〔毛吹草 三〕安藝、豆腐姥トウフノウハ

〔骨董集 上編下後〕おかべ豆腐田樂豆腐上物

俗説に豆腐皮をゆばといふは訛言なり、本名はうば也、其いろ黄にて皺あるが、姥の面皮に似たるゆゑの名なりといへるは、みだりごとなり、異制庭訓往來に、豆腐上物とあるこそ本名なるべけれ、豆腐をつくるに、うへにうかむ皮なれば、さはいへるならん、略てとうふのうはといひ、音便にはもじを濁りて、うばといへるよりおこれる俗説なるべし、ゆばといふも、うとゆと横にかよへば、はなはだしき訛にもあらず、

〔和漢三才圖會 百五 造釀〕豆腐

豆腐皮 造豆腐釜面上凝皮、如檀紙而黄色者、毎取之則豆腐不佳、故頻攪廻釜中、要不皮張也、如欲取皮者、數回入鹽鹵汁煮之、荏苒凝結成、似皺面皮、故名姥、多取皮之豆腐小硬不可食、仍僞爲六條、

〔重修本草綱目啓蒙 十七 造釀〕豆腐

豆腐ヲ煎ズル時、面上ニ浮ブ皮ヲスクヒ採リ乾スヲウバト云、又ユバト云、集解ニ謂ユル豆腐皮ナリ、一名腐皮、行厨集 腐衣、藥性纂要 圓ニ卷テ乾タルヲマキユバト云、物理小識ニ、豆腐燭ト云、四角ニ疊ミタルヲ、絲マキユバト云、細クシテ長キハ長ユバト云、

〔江戸町中喰物重寶記〕ゑぼりゆば 廣ゆば 茶巾ゆば 糸卷ゆば 金糸ゆば 其外色々

長谷川町壹丁目 六條伊兵衛

〔天保十三年物價書上上〕湯葉引下ゲ直段書上

一生湯波百文ニ付　當五月賣六枚　此度引下ゲ六枚半
一同卷湯波壹本ニ付　同斷百貳拾四文　同斷百拾六文
一同島田湯波拾ニ付　當五月賣百四拾文　此度引下ゲ九拾文
一同重湯波拾ニ付　同斷貳百八文　同斷百八拾四文
一同小卷湯波壹本ニ付　同斷四拾八文　同斷四拾四文
一干湯波角茶巾百文ニ付　同斷數貳拾八　同斷數貳拾九
一同絞湯波百文ニ付　當五月賣五把　此度引下ゲ六把
一同廣湯波百文ニ付　同六枚　同斷六枚半

右者此度錢相場御定ニ付、直段引下ゲ方取調申上候、以上、

拾四番組諸色掛

寅八月　名主共

雪花菜

〔書言字考節用集服食六〕雪花菜キラズトウフノカラ　豆渣同

〔本草綱目啓蒙造釀十七〕豆腐

豆腐ヲ略〇中搾タル滓ヲキ〇ラ〇ズ〇ト云、一名ウ〇ノ〇ハ〇ナ〇、トウフノハナ筑前

豆腐商

〔後水尾院當時年中行事下〕一まゐらざる物は、略〇中豆〇腐〇か〇ら〇、物のからは、まゐらぬとか、

〔醒龍工隨筆〕きらずは豆腐の糟にて、きらずに調菜すれば、左は呼ならひて、いと風流なる名なるに、いつしかからのおつけなとゞ云かへたるは、却て賤しからずや、

〔七十一番歌合中〕卅七番　左　豆〇腐〇う〇り〇

故郷はかへのとだえにならどうふ白きは月のそむけざりけり

豆腐直

懸すれば苦しかりけりうちどうふまめ人の名をいかでとらまし

〔人倫訓蒙圖彙 六〕豆腐師　職人の内朝起の隨一なり、油畢うる家もあり、

〔雍州府志 六土産〕豆腐　中華書所謂白豆磨碎煮作腐、俗呼豆腐是也、洛下所々製之、然五條御影堂前店、建仁寺門前之所造、其形色精白而和柔、至其調味則有諸品之製法、祇園樓門外東西兩茶店、薄切豆腐、竹串貫之、火少燒之、與連串燒餅合、以味噌稀汁煮之、麨粉(コガシノコ)點其上而食之、其風味淡脆非他之所及、是稱祇園豆腐、自遠方來者食之爲口實、祇園東西兩店、北野七軒茶屋、是洛陽茶店之本也、公方家祇園幷北野社造營日、此兩店亦必令改造之、山門行者滿散日詣諸社、時此兩店必爲休憩之場、故然也、自古公武兩家、因有歸依山門也、又豆腐調和、圓山靈山長樂寺雙林寺僧互相爭而盡美、

〔江戸總鹿子 六〕豆腐屋

するが町　色紙どうふ

車坂　けぞうゐんどうふ

〔三省錄 附四 言〕水齋の檜山氏が慶安五辰年四月十五日ゟ同廿二日まで、〇中略 註水府の御宮別當なる東叡山中吉祥院が、江戸ゟ水戸江下りたりし時分の、賄料請取品直段書付、幷入用をしるしたるものを見せたるが、其直段の下直なる事おどろく計也、〇中略

一豆腐　七拾五挺 壹挺ニ付 代五文ツヽ

〔享保集成絲綸錄 三十六〕寶永三戌年五月

一近年穀類高直ニ付、諸色直段穀類につれ、高直ニ成候由ニ而、今以右之格ニ而、下直ニ成リ候物無之、就中去々申之年、上大豆金壹兩ニ、八斗五升之相場候之處、今年上大豆金壹兩ニ、壹石貳斗ニ成、其上米も段々下直ニ成候得共、町々豆腐直段、去々年に相替事無之候、依之町年寄へ申付、南傳馬町、南塗師町、本町、神田多町、新石町、甚左衞門町豆腐屋共令吟味候處、直段下直ニ難成譯書付差

出候得共、申譯難㆓相立㆒候、豆腐拵候節用候、苦鹽油精等之直段付、是又不都合成義申之、不屆ニ付、右七人之者逼塞申付置候、外之豆腐屋共數十人者、吟味之趣至極ニ付誤候間、早速直段引下ゲ可㆑致㆓商賣㆒旨申之、自今以後豆腐に不㆑限、總而商賣物相場ヲ以、致㆓商賣㆒候之族時々に應じ、手前之ゟ直段之上ゲ下ゲ無㆓油斷㆒致㆓了簡㆒、廉直に可㆑仕候、若此以後不埒成仕形有㆑之においては、召寄遂㆓僉義㆒、急度可㆓申付㆒候、

右之趣、町中家持不㆑及㆑申、借屋之者迄可㆓申觸㆒候、以上、

五月

〔諸事留 五〕天保九戌年八月廿九日

豆腐直段之義、是迄壹挺五拾六文賣ニ有㆑之候處、此節大豆追々高直ニ相成、引合兼候間、壹挺六拾文賣ニ仕度旨、豆腐屋年行事共より南御番所江願出候處、御調之上、昨廿八日願之通御聞濟相成候間、此段爲㆓御心得㆒御達申候、以上、

戌八月廿九日　　樽屋三郎右衛門
和田源七
大塚五郎兵衛

〔諸事留 二〕寅二月晦日

箔屋町嘉兵衛店
與八

此者儀、豆腐致㆓渡世㆒候處、近來豆腐屋共儀、豆直段相場不㆑拘、銘々勝手之箱を以、水豆腐を十挺、又者十一挺ニ切割、燒豆腐油揚之儀も右ニ准じ、且代錢も豆腐壹挺ニ付六拾文、燒豆腐油揚者五文ニ賣出候處、今般諸色直段調有㆑之旨承り、元形ニ立戻、直段等引下ゲ申度存意ニ有㆑之候處、下直ニ相成候而者、外豆腐屋共差障候故、迷惑いたし候趣、風聞相聞候間、呼出候而相糺候處、水豆腐之儀者、

古來者竪壹尺八寸ニ横六寸之箱ニ而豆腐を九挺ニ切割、壹挺ニ付代錢五拾六文、燒豆腐之儀者、九挺之豆腐を百貳拾六ニ切割、壹ツニ付代錢四文、油揚之義者、壹挺を數廿貳ニいたし、是又代錢五文宛賣候處、水豆腐之儀者、壹丁ニ付代錢五拾貳文、燒どうふ者、古來之通、壹ツニ付四文宛ニ可賣出旨申立候ニ付、願之通申付候間、已來差障等申立候者有之候ハヾ、其段訴出候樣可致、

右之通被仰渡奉畏候、爲後日仍如件、

天保十三寅年二月晦日

箔屋町嘉兵衛店　與八

家主　嘉兵衛

五人組　重助

名主又兵衛煩ニ付　代　久藏

諸色取調掛牛込改代町　名主　三九郎

芝松本町　同　清左衛門

右之通、今日拙者共御用伺ニ罷出候處、前書與八儀、豆腐直下奉願候處、御糺之上、願之通被仰付候ニ付、外豆腐屋共も右直段ニ一同直下ゲいたし候樣、組々江可申通旨、稻澤彌一兵衛殿被仰渡候間、早々行屆候樣、御組合限御通達可被成候、以上、

二月晦日

石塚三九郎

浦口清左衛門

〔諸事留五〕天保十四卯年二月廿三日

豆腐直段

一水豆腐　壹箱　大豆兩ニ九斗八升替

但大豆四升　此代貳百六拾四文

薪　同　六拾文

苦鹽泡消　同　拾六文

〆三百四拾四文〇此計算ハ九十六文ヲ以テ百文トスル當時ノ換算法ナリ、以下皆之ニ倣ヘ、

右を九挺ニ切割、壹挺ニ付、是迄四拾八文之處五拾貳文

此代四百八拾四文　賣德百四拾文

一燒豆腐　壹箱

但大豆四升八合　此代三百貳拾文

薪　同　六拾文

苦鹽泡消　同　拾六文

〆四百文

右ヲ百八ツニ切、壹ツニ付、是迄四文之處五文

此代五百六拾文　賣德百六拾文

一油揚

但大豆四升八合　此代三百貳拾文

薪　同　六拾文

苦鹽泡消　同　拾六文

油　七合　同貳百八拾八文

揚候節薪　同　八拾文

〆七百七拾貳文

右ヲ百六拾貳ニ切、壹ツニ付、是迄之通五文

此代八百四拾貳文　賣德六拾六文

一苞豆腐

但水豆腐壹挺拾本ニ切　壹本ニ付六文

此代六拾文　賣德八文

一生揚

但右同斷拾六ニ切　壹ツニ付　五文

此代八拾文　賣德貳拾八文

右者、此節大豆相場引上ゲ、幷薪代も下直ニ相成不ㇾ申候間、追而右相庭引下ゲ候迄、當分之內、前書割合之直段を以、賣買仕度旨申立候間、此段申上候、以上、

卯二月　諸色掛名主共

下ゲ札

本文賣直段高下之義者、大豆相庭元立ニ而、薪其外差加〈江〉割合候義ニ付、此上右相庭高下ニ准ジ、賣直段增減仕度旨、豆腐屋共申之候、〈○中略〉

差上申御請書之事

一私共儀、豆腐渡世仕候ニ付、右賣直段之義、去寅五月中御調有ㇾ之、豆腐壹挺ニ付四拾八文宛、燒豆腐壹ツニ付四文、油揚壹ツニ付五文宛、右之通夫々直段引下ゲ方、掛名主𛀁申上候ニ付、御聞濟ニ相成、右直段を以市中賣買仕候處、豆腐屋共之內中ニ者、仕込候箱を縮、又者切形紛し、賣品を劣せ賣買致候者も有ㇾ之哉ニ而、右豆腐之義者、直安日用ニ而輕き者共迄も相用候品ニ付、形縮め品柄を劣候而者、縱令直段引下ゲ候而も、其詮も無ㇾ之、一般及ㇾ難儀ㇾ候儀ニ付、右體品柄爲ㇾ劣候もの共を、今般嚴重ニ御糺も可ㇾ有ㇾ之處、先此度者、御宥免被ㇾ成下置ㇾ候間、向後豆腐仕込箱寸法、幷

截切割合等、前々より之定付、委細申上、尤此節大豆直段も追々引上、實ニ引合兼、一同難儀仕候間、當分之內豆腐壹挺ニ付五拾貳文、燒豆腐壹ツ五文、油揚壹ツ五文、其外此度仕法書之通相仕立、聊も品柄爲劣不申樣、正路ニ賣買可仕段奉申上候ニ付、猶御糺之上、右賣直段之通御聞濟被成下難有奉畏候、勿論此上萬一心得違いたし、不正之取計致候者ハ、嚴重ニ可被仰付候間、厚可相心得旨被仰渡、是又奉畏候、依之御請書奉差上候處、仍如件、

天保十四卯年二月廿三日　本小田原町壹丁目傳五郎店　豆腐渡世　三十郎

外四拾四人

前書之通、豆腐屋共ゟ請書差上候ニ付、已來私共儀も心附、今般豆腐箱寸法、截切割合幷直段等相定候上者、向後不正之賣買不致樣、支配限厚心附可申段、組合江早々可申通、仍如件、

諸色掛深川熊井町名主　熊井理左衞門

外拾八人

〔元治物價上報〕豆腐小賣直段書上

一豆腐壹挺ニ付、代錢六拾文、

燒豆腐壹ツニ付、代錢五文、

右之通、當時賣直段奉申上候、以上、

芝中門前壹町目　伊兵衞地借　粂吉印

子(元治元年)六月

〔浪花襍誌街之噂二〕千長、モシ此地の豆腐は結構でムりやスネ、鶴人、さやうさ隨分能ムりやス、モシ此方の豆腐は、あれで一丁でムりやス、万松、一丁には大分小さうムりやスネ、鶴人、江戸の半丁よりも、まだ小ぶりで有やす、其替にはあれで十二文でムりやス、江戸の一丁は六十文、半丁が三十文、

雜載

小半丁が十五文でありやすが、此方では半丁小半丁といふは賣やせん、千長、成ほどそれでいひ訣でありやす、此地の一ッ丁といふのが江戸の小半丁でありやすから、鶴人、油あげは江戸では五文に賣やすが、此方では却てッ四文でムリヤス、燒豆腐も近頃は江戸で、五文のやうすでムリヤスが、こちらは貳文にうりやす、

〔守貞漫稿 後集 食類 一〕豆腐

京坂小形也、京都一挺以下賣ズ、大坂半挺モ賣ル、一挺十二錢、半挺六文也、江戸ハ大形也、豆腐製箱竪一尺八寸、横九寸也、用之製テ十挺或ハ十一挺ニ切リ、一挺五十六文、或ハ六十文ニ賣ル、四半挺ヨリ賣之也、燒豆腐、油揚豆腐トモニ五文也、

〔享保集成絲綸錄 二十三〕寛永十九午年五月

覺

一當年は豆腐仕間敷事 ○下略

〔本朝食鑑 二穀〕豆腐

發明、豆腐性寒而下氣、故多食則泄、然今擧世日食無害、僧家最爲上品、大抵日食者、雖有小毒而不中、是相馴之故耶、雖煙酒番椒之峻勵、亦同一理耳、

〔浪花の風〕豆の性よろしき故にや、豆腐は江戸よりも宜し、

〔老の長咄〕さるものいふ、豆腐こそめでたきものはあらじ、我等好みて日々喰す、豆腐をすくものは、果報ありとや、われ豆腐すきなれども、かくのごとく貧しきくらしなり、もしや嫌ひにてもあらば、水も飲事あたはじといふ、かたへの人いへるはさにあらず、何國の山里浦々にいたりても、とうふのなき所はなし、おのれがすくものあればことをかゝず、これゆへ果報ありといふなり、おもしろし、又紀迪といへる老人がいはく、されども豆腐に一ッの難あり、せめて一てうに銀五

匁程もせよかし、そのあたひの下直なることそうらみなれといふに、しかなり／＼と答ふ、

〔堺鑑 下〕紅葉豆腐

何國ニモ豆腐ハ有共、別シテ當津ノヲ勝タリト、古人ヨリ云傳リ、紅葉ト云名ヲ加タルコトハ、堺ノ櫻鯛ニモ不劣味ナレバトテ角云トゾ、花ニ對スル紅葉ノ縁成ベシ、又或人云、此豆腐ヲ人ノ能カフヤウニト祝テ付タル名共云リ、買樣ト紅葉ト音便成故歟、今豆腐ノ上ニ紅葉ヲ印ス、詞ニ就テ形ヲ顯成ベシ、買用モ通テヨシ、

〔守貞漫稿 後集食類 一〕豆腐

昔ハ豆腐ニ紅葉ノ形ヲ印ス、今モ江戸ニテハ印之、京坂ハ菱形ヲ印セリ、是ハ豆腐製宮ニ其形ヲ彫タル也、

〔毛吹草 三〕山城　前鬼豆腐　茶屋豆腐　伊豫　豆腐麩(トウフフ)　豐後　豆腐麩

〔有德院殿御實紀附錄 十七〕もの丶味をしろしめし分られしこと、またたぐひなく、庖所の者どもも驚くまでなりしこと、しば／＼ありしとなり、〇中略豆腐を供したる時、こは白川大豆にて作りしかと御尋あり、庖人にとひしに、はたして宣ふがごとくなりしかば、いよ／＼皆人感服せしとぞ、

〔續近世畸人傳 五〕大橋東堤　永田觀鵞〇中略

觀鵞永田氏、名忠原、字俊平、一號東皐、又黎祁道人といふは、豆腐を嗜むこと甚しければ也、黎祁は豆腐の異稱なり

〔擁書漫筆 四〕豆腐記〇白玉翁作はめでたき俳諧文也、その文にいはく、

それ豆腐はわが形四角四面にして、威儀をたゞしく生れ、和にして人の交にきらはれず、その身は精進潔齋なれども、和光同塵の花鰹に交り、諸社の神前にては田樂を奏し、神慮をすゞしめ奉

り、先春は櫻どうふに、祇園林の花にいさませ、二軒茶屋にかんばしき匂をこめ、あけぼの、朧豆腐に歌人の心をいさめ、雉子燒の妻戀に、珍客の舌鼓をほろ〳〵とうたせ、和歌連俳の席に、月花に心をよせ、一興の味に豆腐のいたらぬ所なし、そのかみ六彌太といへる、武士も岡部と名のり、風味にやはらぎ、寒夜には温飩どうふ、瓢簞酒に一夜をうごかし、唐土にては曾子建まめがらを焚、豆を煮たる間に、四句の詩をつくらせ、兄弟の不和を直し、朝夕貴家高僧の列につらなり、經文讀誦の聲を、布目ごとに聽聞し、身を油になして、齋非時の馳走を催し、南禪に入ては禪藥をして、葛だまりの衣を著し、旅人を敎化し、佛緣を引導せしむ、かゝる重寶の知識を還俗させて、やつこどうふとは、さて〳〵むげなるうき世かな、

古事類苑

飲食部十六

漬物

名稱

漬物ハ、ツケモノト云フ、ツケハヒタスト云フニ同ジク、ヒタシモノト云フガ如シ、漬物ヲ或ハ香物トモ云ヒ、香々トモ云フ、香々ハ香物ノ重言ナリ、蓋シ香物ノ名ハ、足利幕府以後起ル所ニシテ、味噌漬ニ限レリト云ヒ、或ハ鹽漬ニテモ味噌漬ニテモ、糟漬又ハ糠漬ニテモ、唯其芳香アルヲ以テ名ヅケタリト云ヒ、或ハ香ノ附星ニ倣ヒテ之ヲ製セシニヨリテ、名ヲ得タリトモ云フ、

凡ソ漬物ニハ鹽漬、糠漬、醬漬、味噌漬、糟漬、麹漬等ノ數種アリ、味噌漬ハ、野菜ヲ始メ、其他種々ノ物ヲ味噌ニ漬ケタルヲ云ヒ、糟漬ハ酒糟ニ漬ケタルヲ云フ、之ヲ奈良漬ト稱スルハ、奈良ハ酒ノ產地ニシテ、糟ノ味甘美ナルヲ以テ、獨リ其名ヲ擅ニスルニ至レリ、其他或ハ酒ニ浸シ、或ハ醴ニ漬ケ、或ハ酒ト酢トヲ混合シテ漬ケタルモノアリ、其製法ト材料トニ由リテ、種種ノ名稱ヲ附ス、漬物、漬菜ノ名ハ、既ニ延喜式ニ見エ、葅、須々保利、糟漬、醬漬、味醬漬等ノ名モ見エタレバ、當時既ニ種々ノ製方アリシナルベシ、然レドモ其詳ナルコトハ知ルニ由ナシ、

梅干ハ、成熟セル梅子ヲ採リテ鹽ニ漬ケ、後之ヲ日ニ曝シテ乾燥セシムルニ因リテ此名アリ、

〔伊呂波字類抄〕都飲食 漬物〇ツケモノ〇 根漬物 蘘荷漬物 菁

〔下學集飲食下〕辣菜(ラツサイ)也漬物

〔增補下學集飲食二下〕菹(ツケモノ)

〔書言字考節用集六服食〕菹(ツケモノ)今云香物、出加、　漬物(ツケモノ)

〔段注說文解字一艸下〕葅酢菜也、酢今之醋字、菹須醯成味、周禮七菹、韭菁茆葵芹𦼮筍也、鄭曰、凡醯醬所和、細切爲韲、全物若䐑爲菹、少儀麋鹿爲菹、則菹之稱菜肉通、玉裁謂、韲菹皆本菜稱、用爲肉稱也、从艸沮聲、側魚切、五部

○按ズルニ、菹ハ倭名類聚抄ニハ、ニラギト訓ジ、之ヲツケモノト訓ズルハ、後世ノコトナリ、菹ノ條ヲ參看スベシ、

〔倭訓栞中編十五都〕つけもの　漬物の義、菹をよめり、

〔易林本節用集食服加〕香物(カウノモノ)

〔書言字考節用集六服食〕香物(カウノモノ)菹也

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一かうの物　かうのぶり

〔伊勢守貞孝朝臣相傳條々〕一かうの物とは、うりの事也、其外は何ニてもつけ物と云也、

〔倭訓栞後編六加〕かうのもの　唐山にいふ菜脯の類也、菜脯は專ら冬月の蘿蔔を用ふ、香物はもはら茶湯に用ふといへば、慈照院殿○足利義政のころより起るにやといへり、香のつけばしにならひてしいでたるをもて名を得たりとも、みそを香ともいふ故に、もとみそに漬たる物より名を得たりともいふ、古にいふ、菹の遺製也ともいへり、されど今木食路に香の物といふは、生大根にて、供御脇御歯固の蘿蔔蕪も生と見えたり、たくあんづけといふは、澤菴和尚より始るとぞ、奈良漬豐田守口近江などは、所をもて稱し、又淺漬甘漬の法あり、

〔貞丈雜記六飲食〕一香の物は、味噌づけを本とする也、味噌の事を古は香と云、味噌につけたる物故、

香の物と云、味噌はにをひ高き物ゆへ、異名を香ともいひしなり、上臈名の記に、たれみその汁をかうの水の女の詞にいふよしみへたり、みその水と云事也、

〔於路加於比下〕香物

香物は室町殿の頃より、専湯漬の膳につくる事今の如し、祇園會御見物御成記大永三年、義晴將軍、の獻立に略下　御ゆづけ　たこ、やき物、このわた、あへまぜ御ゆづけ、か。う。の。物。かまぼこ、ふくめ鯛、三好筑前守義長朝臣亭江御成記永祿四年三月卅日、義輝將軍、に、略上下　一總衆へ参獻立、小西仕分、御湯漬二百膳、しほ引、あわびしほ、やきもの、あへまぜ、めし、か。う。の。も。の。略○中　自餘朝倉亭御成記、永祿十一年五月　文祿四年御成記秀吉公　等の獻立皆同じ、猶古くは四條流庖丁書長享三年二月、多治見備後守貞賢記、云、メシノ大汁ニビブツ美物歟ヲスル事不可難、當流ニハ有之、次ニサバザラ○散飯皿也　略中　ニ香物以下ノ物ドモヲ盛事ハ、廿餘年以來ノ事也、古ハ自然ヤキシホ山椒ナド少シ置タル歟、勿論ヤキシホナド不入トモ、只サバ皿ヲバ可置也ト云々、略上下　などあり、故友深川元儁云、香物は大根の味噌漬に限る事也と、按ふに瓦礫雜考にもいわれし如く、新猿樂記の香疾(かばやき)大根とあるが、香の物と女詞にいへるが原なるべく、香を賞したる名なめるを、同人又云、薩摩の女詞に、味噌汁をかうの水といひ、おこうをたてるなどいふを思へば、かうは羹の音にて、香は借字なるべしといへり、こは大上臈御名之事と目を題たる室町殿時代の書に、女房言葉の條一しる、しるのしたりのみそをかうの水といふとあると同じく、玄羹(げんかう)の字音にやとも思はるれど、味噌を指てたゞにかうとは稱ふべからねば、かうは香々の音便として可也、略○註　猶薩摩人は大根漬をのみかうの物と、今も稱(いふ)よし元儁いへりき、猶延喜式に、漬菜蕪根漬、未醬茄子、醬瓜、漬精冬瓜、漬蒜、漬蜀椒の類、程々見ゆれども、だいこんの漬たるは、載られざれば、上代にはせざりし事にや、件の女房語に、一かうの物をかうのふりとある、ふりは瓜にや、又尾張國海東郡萱津村阿波手杜なる藪の香物は、今も毎年熱田神宮二月、巳午年祭祈　十一月、寅卯嘗祭新　十二月、正月

御供の料彼處より貢獻して、此香物といふは、瓜、茄子の鹽漬也、此事上代はしらず、後に引たる舊記どもを證とすれば、近昔の事にあらず、されば、あながちに大根の味噌漬のみ香の物といふとは決がたくなん、

〔碩鼠漫筆十一〕香物名義

古くは香物の名目、物に見えず、疑ふらくは室町の中頃よりの物か、〇註略 此香物は、味噌漬に限れる名にて、もし準備などの製しそめしにもあるべし、もとは鹽漬のみなりしなるべし、其鹽漬のことに古きは、延喜中務省式に、女官漬菜料等鹽、各見二本司式一、また儀式卷二大嘗祭條に、其南縱七間、造二宮形幷漬菜屋一宇、〇東西戸、一面有庇、と見えたり、又後ながら無住ノ雜談集卷二に、或上人雞卵ヲ取テユデヽクヒケルガ、小法師ニカクシテ茄子漬ト名ヅケテ食シケル、〇中略と有るも亦鹽漬の茄子なるべし、但し上臈名事、女房にことに、あさづけ、あさ〳〵とあるは、今も云ふ大根漬にて、やゝ後世の俗名なるべし、〇字鏡集水部に、漬ツケモノと云ふ事も見ゆ、〇中略 此香物と云ふ名の味噌漬に限る由は、味噌の異名を室町頃より女房詞に香と云へば、香に漬たる物と云ふ義なり、〇下略

〔本朝世事談綺一飮食〕香物

相傳ふ、香物は漬干より出たるもの也、薫物の中へ丿木をうすく片、三四分の大さにして漬浸し、その香氣をうつしてこれを燒、漬干といふ也、これにもとづき、瓜、茄子、大根等の野菜を糟粕に藏し、その好味をうつして茶菓子に用ひたる也、合せ香に漬たるより起るによつて香物といへり、專茶の湯に用ゆとあれば、慈照院殿〇足利義政の時代より起る事か、今口取に用る菓子に比するものか、

〔四方の硯雪〕野菜を鹽に漬し日を經たるを香物といふ、數寄者香を數品きく時は、後鼻の品をわかつことあたはず、この時蘿蔔、茄子などの鹽にひたしたるをかぎて香をきけば、鼻あらたまり

て、品をわかつこと始の如しと、故に香物の名ありといふ、

〔守貞漫稿 後集食類 一〕香物

カウノモノハ、味噌漬ヲ本トシ、古ハ味噌ヲ香ニ云ヨシ或書ニ云リ、今製ハ總テノ菜蔬ヲ、鹽或ハ味噌、或ハ酒粕等ニ漬タルヲ云也、酒ノ粕ニハ、白瓜、茄子、大根等ヲ專トス、何國ニ漬タルヲモ、粕漬トモ、奈良漬トモ云也、古ハ奈良ヲ製酒ノ第一トスル故也、

〔秋齋間語 四〕香の物は、生大根に限る物なり、口中惡氣を去物なり、美食の上は別して可レ食也、

〔瓦礫雜考 二〕香物

秋齋間語に、香物は生大根に限るもの也、〇中略といへるは、妄なるひがことなり、生なる大根は香物といふべき、香はあらぬもの也、新猿樂記に、精進物者腐水葱(タレミナギ)、香疾大根(カバヤ)といへるも、生の大根ならぬことは明かなり、〇中略〇註鹽、美曾、酒のかす、何にまれ、物に漬たる菜蔬のかぐはしきを香物(カウノモノ)といふこと論なし、

〔橘庵漫筆 二編 二〕秋齋の筆記せしものに、香の物は、生大根に限る也、〇中略と云り、〇中略香の物は、とかく生大根といふ說を上げる證に、屠蘇獻酌の人に、生大根を被レ下ることなどをかき、或は東山殿物數寄にて、瓜茄子を漬初しよしを書けり、例の的(テキ)が英雄人を欺く杜撰なるべし、

〔延喜式 三十九 内膳〕漬年料雜菜

蕨二石、料鹽一斗、薺蒿一石五斗、料鹽六升、薊二石四斗、料鹽七升二合、芹十石、料鹽八斗、蕗二石五斗、料鹽一斗、米六升、蘇羅自六斗、料鹽二升四合、虎杖三斗、料鹽一升二合、多々良比賣花搗三斗、料鹽三升、龍葵味葅六斗、料鹽四斗八合、楡三升、瓜味漬一石、料鹽三斗、蒜房六斗、料鹽五升、蒜英五斗、料鹽四升四合、韮搗四斗、料鹽四升、蔓菁黄菜五斗、料鹽三升、粟三升、

右漬二春菜一料

瓜八石、料鹽四斗八升、糟漬瓜九斗、料鹽一斗九升八合、汁糟一斗九升八合、滓醬二斗七升、醬二斗七升、醬漬瓜九斗、料鹽醬滓醬各一斗九升八合、糟漬冬瓜

一石、料塩二斗二升、汁糟四斗六升、醬漬冬瓜四斗、料塩八升八合、醬滓醬未醬各一斗六升八合、菘菹三石、料塩二斗四升、楡一斗五升、蔓根須々保利六石、料塩六升大豆一斗五升、蔓菁菹十石、料塩八升、楡五升、菁根搗五斗、料塩三升、菁根須々保利一石、料塩六升、米五升、醬菁根三斗、料塩五升四合、滓醬二斗五升、精菁根五斗、料塩九升、汁糟一斗五升、蔓菁切菹一石四斗、料塩二升四合、楡二升、茄子五石、料塩三斗、醬茄子六斗、料塩一斗二升、汁糟味醬滓醬各一斗八升、糟茄子六斗、料塩一斗二升、汁糟一斗八升、龍葵菹六斗、料塩六升、楡二升四合、龍葵子漬三斗、料塩九升、水葱十石、料塩七升、糟漬小水葱一石、料塩一斗二升、汁糟五斗、蘭菹三斗、料塩二升四合、楡一升二合、大豆六斗、料塩六升、汁糟一斗八升、山蘭二斗、料塩四升、蓼菹四斗、料塩四升、楡一升八合、荧一石五斗、料塩一斗五升、米七升五合、蘘荷六斗、料塩六升、汁糟二斗四升、稚薑三斗、料塩六升、汁糟一斗五升、蘡薁草搗三斗、料塩四升五合、和太太備二斗、料塩二升、舌附一斗、料塩二升二合、桃子二石、料塩一斗二升、柿子五升、料塩二升、梨子六升、料塩三升六合、蜀椒子一石、料塩二斗四升、荏裹二石六斗、料瓜九斗、冬瓜七斗、茄子六斗、菁根四斗、塩一斗二升、醬未醬滓醬各一石、

右漬秋菜料

〔本朝食鑑穀二〕香物俗稱中略○

凡香物有數種、糟漬、甘醴漬、未醬漬、糠漬、鹽漬、乾瓜等也、

〔守貞漫稿後集食類一〕香物中略○

香ノ物、京坂ニテハ、其名ヲ詳ニ命ゼザルモノ多シ、鹽糠ニテ乾大根ヲ漬タルヲ、京坂ニテハ、專ラ香ノ物或ハ香々トノミ云、江戸ニテハ澤庵漬ト云也、澤庵禪師ニ始ル故也、又蕪菜、大根等ノ鹽漬ヲ總テ莖ト云也、江戸ニテハ大根等ノ莖ノミヲ漬タルヲ莖ノ糠ミソ漬、或ハ鹽押等各々名アリ、京坂ニテハ鹽漬ノ總名ヲクキト云、本意ニ違ヘリトイヘドモ、年來ノ誤リ今更改ムベカラズ、江戸ニテハ蕪ノ鹽押、茄子ノ鹽押、大根ノ鹽押ト各名アリ、又鹽糠ニ生大根、生茄子、瓜ノ類ヲ漬ケタルヲ、京坂ニテ淺漬ト云、江戸ニテハ糠味噌漬ト云、其他粃漬、辛漬、味噌漬、梅酢漬等三都トモ同名也、

〔守貞漫稿生業六〕漬物賣

鹽漬

京坂ニテ莖屋クキヤト訓ズ、昔ハ大根等ノ莖漬ヲウリシ也、今世ハ莖ノミニ非ズ、蘿根、蕪菜等ノ鹽一種ヲ以テ漬タルヲクキト云、又大根ノ根葉トモニ細カニ刻ミテ鹽漬ヲ刻ミ莖ト云、蘿根全體ノマヽ漬タルヲ長漬ト云、瓜茄子等、鹽糠二種ヲ以テ不日ニ淺漬ト云、大根ノ葉ヲ去リ乾テ枯テ後ニ鹽糠ヲ以テ漬タルヲ香々ト云、香ノ物トモ云、原ハ漬物ハ香物ノ總名也、鹽漬、糠ヅケ、粕漬トモニ賣ㇾ之、粕漬三都トモニ奈良漬ト云、略○中漬物ノ總名ヲ香ノ物、又カウ〳〵トモ云、鹽漬ヲ鹽押ト云、瓜、茄子、大根菜等ヲ押ス、蓋全體大根ノ長漬不ㇾ製ㇾ之、剗莖ヲ江戸ニテ大坂漬ト云、原彼地ノ製ヲ傳ヘタル歟、蕪亦大ナル物ナシ、故ニ不ㇾ製ㇾ之、近年多大坂ヨリ天王寺蕪ヲ漬ケ、京都ヨリ水菜ヲ漬テ江戸ノ知音ニ贈ル者多シ、買物ニハ稀ナリ、水菜或ハ壬生菜又ハ糸菜トモ云、江戸ニテ二品トモニ賞ㇾ之、京坂ニテ云淺漬ハ江戸モ同名、又同製ㇾ之、又三都トモニ鹽糠ヲ以テ長日漬タルヲ糠味噌ツケト云、又全大根ノ葉ヲ去、枯テ鹽糠ヲ以テ漬タル上方ノカウ〳〵ト云同製ノ物ヲ、江戸ニテ澤庵漬ト云、品川東海寺ノ澤庵禪師始テ製ㇾ之、故ニ名トス、

〔本朝食鑑二穀〕香物俗稱

集解、略○中鹽漬者淹ㇾ之壓ㇾ之、略○中若壓而水溢二于蓋上一則宜ㇾ除二去水一以ㇾ水盡而止、

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

瓜八石料鹽四斗八升

右漬二秋菜一料

〔黑田故鄉物語〕瓜ノ時分ハ家中町人共ヨリ大分指上候、伽坊主小性相詰候者、何モ呼出シ喰セ候テ、皮ヲ削者ニモ皮ヲアツクムケト申付候、伽坊主申ケルハ、イトヾ小キ瓜ヲ厚クムキ候ハヾ、喰所少ク成可ㇾ申ト申ケレバ、イヤ〳〵一ツニテタラズバイクツモ喰、其皮ヲ長持ノフタニ入ヨトテ、臺所賄人ヲ呼出シ、アレ成瓜ノ皮ヲ鹽漬ニシテ臺所ニテ食ヲ喰候サイノ無者多シ、是等ノサ

菜漬

イニサセヨ、總別茄子以下ノ皮其外野菜ノ切ハヅシ、魚ノ骨少モ不捨、夫々ニコシラヘ、サイノ無者ニ喰セヨト被申付候ニヨリ、不斷其仕合ナレバ、鹽汁計ノ者ドモ、菜モ有ケルト也、

〔延喜式 内膳 三十九〕漬年料雜菜

茄子五石 料鹽 三斗

右漬秋菜料

〔四季漬物鹽嘉言〕茄子鹽壓漬

茄子色よくつけんと思はゞ、鹽に川の砂をませて漬れば、艷よくつくものなり、又明礬をすこし入れてもよし、皆當座喰の料なり、久しくかこひ置には、鹽澤山入て壓を強くかくれば、永くもつ物なり、又澤庵漬の中へつけ込茄子は、一度鹽押してよく水をあげたる時、鹽水をこぼし捨て、一日ほして、ふたゝび鹽をして、壓を強くかけて、あげたる二度めの水をこぼさぬやうにしてたくわへ置時は、いつまでも持なり、此鹽押茄子を百一漬につけるなり、

〔料理談合集〕なすび青漬

藍瓶のそこの砂に、しほをませてつければ、いろかはる事なし、又豆の葉をしぼり、その汁にかふちとしほと加へつけるもよし、

〔四季漬物鹽嘉言〕菜漬

つけ菜をよく洗ひ、かぶを切すて、庖丁目をいれて漬るなり、桶の大小、菜の多少によりて、鹽加減見計ふべし、菜は餘り壓がつよすぎれば、葉の色赤くなる物なり、

京糸菜漬

關東には少けれど、近來京の水菜の種を植て所々にあり、一株にて百莖餘りあり、かぶの根を切、庖丁目を多くいれて土を洗ひ、甘鹽にてつけるがよし、水あがりてもあくといふもの少もなし、

淺漬

上品なる物なり、奈良漬、味噌漬の香の物に附合す、

〔延喜式三十二大膳〕六月神今食、十二月准此、

小齋給食總二百六十二人、〇註略五位已上一人、〇中略漬菜二合、六位已下一人、〇中略漬菜二合、

鎭魂〇中略　雜給料

參議已上人別、〇中略漬菜二合、漬蒜房蒜英韮擣各二合、

五位已上卌人、人別、〇中略漬菜二合、漬蒜房蒜英韮擣各二合、

六位已下二百六十人、人別、〇中略漬菜二合、

〔史館本東大寺正倉院文書六〕寫經食料雜物納帳

廿四日〇天平寶字二年九月

下米一石〇中略　葪漬五升

廿五日下米一石〇中略　大豆漬五升

廿七日下米一石〇中略　葪漬五升

卅日下米一石二斗〇中略　大豆漬五升

十月三日下米一石二斗〇中略　水葱漬六升

五日下米一石二斗〇中略　水葱漬八升

二年十月六日下雜物食料者

米一石三斗〇中略　水葱漬八升　酢漬冬苽料

〔甲子夜話十八〕予ガ家士山崎某ガ母、妊身ノ間ニ、菜漬ヲ食傷シ、苦惱甚シク、ヤウヤクニ治セリ、後出生セシ子ノ手指屈シテ開カズ、人怪ミテ手指ヲ開テ見レバ、掌中ニ菜漬アリシト、

〔大上﨟御名之事〕女房ことば

一あさづけ　あさ〳〵

〔貞丈雜記六飮食〕一あさづけの香の物も古よりあり、上臈名の記にはあさづけを女の詞には、あさあさといふ由みへたり、

〔本朝食鑑二穀〕香物俗稱

一種有淺漬者、蘿蔔根也、有莖漬者、蕪菁莖也、其法九十月用好肥蘿蔔根最大者一百箇、去莖葉洗淨略乾、和白鹽一升三四合、塡于桶、以爲一重蘿蔔、一重白鹽、蓋上載石而壓之、水溢于上、則除去、至三十日許而熟、莖漬亦大略如前法、入麹二三升而佳、江州處々造者經年味佳而不敗、此稱近江漬、京外賀茂里人亦造之、經年味生酸者稱酸莖、今家々亦效而造之、

〔本朝食鑑三葷辛〕大根如字訓

集解、此亦日用利益之菜、而民間常種之、四時倶用者也、○中略冬十月十一月掘根用、狀圓長肥白、或短圓豊肥、有細鬚、多醃藏號淺漬、此本邦香物之品也、

〔料理山海鄕二〕大根淺漬

大こん葉を去、あらひ上ゲをすぐに漬る也、百本に鹽一升おもしつよく懸、二三日中に水上るやうにする也、四十日過てなる、ゝ、その後おもし懸るにおよばず、大こんずいぶん太く、すなきをぎんみし冬至前につけて正月につかふがよし、新わらを一へんづゝ敷がよし、色付てにほひふかし、

〔合類日用料理抄三漬物〕大根あさづけの方

一大根但半分は葉を付ながら、半分は葉を切一兩日日に干、少しはのよる時よし　一鹽壹斗　一糀四升

右能まぜ合、桶の下に一へんふり、大根を置、霜の降たるほどに間へも上へも鹽かうじを置、何返もかさね、上なるほどつよくおしをかけ、後は少おしをゆるめ申候、鹽のかさは大根の數次第也、

同方

一大根、百本 一小糠壹斗 一鹽壹升 一かうじ三升

右三返能々まぜ合、是もつけ樣右に同じ、此あさ漬は、能こたへ申候、大根かさ多は、ぬか、鹽、糀かげん見はからひに拵申候、

同水。あ。さ。漬。の方

一鹽壹升に大根七拾本漬申候、おしをかけ、三日過おしを取、水をひた〳〵に入、又おしを能々かけ置、右のあさ漬五月六月迄置候ても風味能候、

〔四季漬物鹽嘉言〕淺漬

ふとき大根をゑらみ、能洗ひて水氣をかわかし、酒樽のあきたてへ漬るをよしとす、大根五十本、花麹一枚、鹽一升、麹と鹽をよくもみ合せ、一段々々にふりて、其間毎ニ新葉を十五六本づゝ敷なり、上のかわに鹽計二掴ほどまき、押蓋をして強き壓にて漬るなり、水十分にあがりて、廿日計にて漬かげんなり、風味よき所十餘日の内なり、日を經れば、酸味の出る物なり、早く遣ひきるがよし、二丁町の茶屋にてつけるをことさら風味よしとす、一樽二樽をも、一日の内に得意方へ音物にするなり、久しくたくわへがたき品なればなり、新わらか挾みつけるは、色のよきためなり、

〔書言字考節用集六服食〕莖漬(クキヅケ)

〔本朝食鑑三菜辛〕蕪菁訓二加布奈一、或阿乎奈、

集解、蕪菁者、上下平素日用之菜、〇中略采葉莖以醃麹收藏、此號莖漬、經年亦佳、江州之造號近。江。漬。而爲珍、經年生酸味者尙佳、洛之賀茂里人所造、呼號酸。莖。(スヒクキ)以賞美之、

〔料理綱目調味抄三雜〕莖漬

京の口細大根、江州の柳大根、蕪は東近江長蕪、漬樣如常、麹を袋ニ入、桶一ツニ四五共に漬てよし、出してあらはず

刻漬
切漬

〔四季漬物鹽嘉言〕き。ざ。み。漬。

澤庵大根の莖を干葉にして、多くたくわへおきて、總菜に遣ひ、汁の實にすべし、右の莖の中よりやはらかき若かぶをゑりおきてよく洗ひ、小一寸位に刻みて、大根を短冊にうちて、莖と等分にまぜて、醬油樽一杯ならば、鹽一升計り入て能もみ、手比なる押石をかけで漬るなり、十餘日過てざつと洗ひ、醬油をかけて、當座喰にすべし、なま漬は無用なり、すこしつきすぎたる方がよろし、

大。坂。切。漬。上方にては、く。も。じ。といふ、又く。き。ともいへり、

大根と蕪と等分に、葉莖ともにきざみ込て、醬油樽ならば、鹽五合を入て能くもみ合せ、強く押て漬るなり、十餘日を經て、ざつと洗ひ、かたくしぼりて、香の物鉢へ入置、菜箸にて自分の喰ほど手鹽皿へとりて、別にちいさき片口の器へ醬油を出し置、銘々にかけて喰なり、○中略上方にては專らすることとなり、齒ぎれよく、いたつて淡薄なる風味なり、

〔諸國名產大根料理秘傳抄下〕大根早。漬。香物仕かた

一大こん長さ三四寸に切、竪に三ツ切にして桶に入、上より熱湯をかけ、あつき內に取出し、外の桶に入、鹽澤山にふり、酒を少し打、押石かるめにかけてをく也、半時ほどに上々の香物になる也、又糖跛へ入るもよし、葉付大こんを漬るには、葉を上へして湯のかゝらぬやうにする也、漬やう同じ事也、

印籠漬
達磨漬
雷干瓜

〔四季漬物鹽嘉言〕印籠漬

醬瓜(まるづけ)の跡先を切、中實をくりぬき、其中に穗蓼、紫蘇の葉、若生姜、青蕃椒等をおしいれ、甘鹽加減にして壓強く漬るなり、六七日立ば喰比なり、瓜へとうがらしのからみ移りて至極よし、輪切にしたる所、印籠に似たるゆへ名づくるものか、又云胡瓜もかくの如くするもよし、齒切ありてまるづけ瓜におとらず、

糠漬

達摩漬

まるづけ瓜の季なりを二ッにわり、中實をとり、甘鹽にして押漬にする、瓜の形〇圖略手遊びの達摩に似たる故に呼ものか、皮こわくして中に禪味を甘んずるか、そもさん、

雷干瓜

まるづけ瓜の中實をぬき、永くむきて一夜鹽押して、翌日日にほすなり、其座にむきて鹽をふりて干事もあれど、それは當座喰の料なり、一夜おしてほせばちぎれもせず、永くつながりて瓜一ッが一筋になりて、能干あげて一筋づゝ結びおくべし、久しく圍ひ置には、白瓜を上品とす、丸づけよりは皮もやわらかく、漬りやうもはやし、

〔本朝食鑑　二穀〕香物俗稱

集解、〇中略糠漬者、用近米細粉最好者、入煮豆粘汁、和白鹽、以鹽多爲佳、俱拌勻藏貯于桶、而漬蔬瀆茄、有卒法久法、卒法者、用生紫茄去蔕、洗淨二割、漬糠汁一晝夜、而取出用、其色紺碧、味亦最佳、浸酒食者尙佳、久法者、用生茄子連蔕不割、洗淨用鹽淹于桶、蓋上載石而壓之、一兩日取出、拭定漬于糠汁桶底、經年其色黃茶褐、其味鹹酸可愛、漬餘蔬者與精味噌略同、漬蔬而糠汁不竭者、以其蔬之生汁相交也、擣其糠汁不乾、而經年不敗、故以舊爲勝、若糠盡水乾則加糠加鹽、加豆粘汁、互加令不竭而可也、

〔四季漬物鹽嘉言〕糠味噌漬又。〇。〇。〇。醂漬ともいふ

萬家ぬかみそ漬のあらざる所もなけれど、世俗には取違せぬ物のやうにいひならはせしかど、とるにも足ぬ事共なり、又新には急に出來がたき物のやうに思ふやからもあれば、心得の爲に爰にしるす、糠一斗、鹽五升、右糠の小米をよくふるひ取て、鹽五升に水五升を鍋にて煮かへし、寒の水なれば、ひとしほよし、一夜さまし置、糠にまぜて桶へつけるなり、せうゆ樽ならば、此分量にて、見はからひあるべし、あらたに拵たる當座には、毎日たび〳〵手を入れて掻廻すべし、故き澤庵大根を四五本、糠のまゝいれ、生大根

又莖でも、時の有合もの、茄子瓜のたぐひ何にかぎらず、漬るたびごとに、鹽すこしづヽ入てかきまわすこと肝要なり、かくして十餘日を經れば、糠よくなれて、故き糠味噌に異なることなし、又なれたる糠みそを少しにても種にいるれば、尤はやく新糠の匂ひうせるもの也、ことさら新しきうちは、かんざましたみ、酒醤油のおりなど　らば、いれてかきまはすべし、味噌漬のみそ、又粕漬のかすなど、むざと捨ずして、万事心がけて捨らぬやうにぬかづけの中へいれべし、三十日ならずして、年久しくたしなみたるぬかみそにかわる事なし、時々の物をつけて、其あぢわひをこヽろむべし、

〔料理山海鄕 二〕大根糠漬

大こん葉を去ほす、曲て尾かしら一所によるほどにほし、三合鹽こぬか多き程吉、漬てずいぶんふみつけ、おもしつよく懸る、つかひはじめてより、おもしとりおくなり、冬至まへにつけるがよし、大こんあさづけのごとく、すのなきを能々ぎんみすべし、

右鹽加減、正月〳〵すへにつかへば二合半しほ、二月末より三月は三合、四月は四合と心得べし、

〔諸國名産大根料理秘傳抄 下〕諸國名物之大ナル大根同大蕪香物漬方

一江州大蕪を洗ひ申さず、冬至ニ入て、よき日に干す也、ちら干にして、手にて押みるに少しひしやげる位がよし、扨漬やうは、よき土を寒の水にてあらひ、雫をたらし、鹽を澤山に入、干たるを漬、おし石をつよくかけ申候也、是も冬の内に新糠を調へ、五合鹽にする也、但一斗ニ五升也、扨右かぶらを取出し、右の鹽汁にて能あらひ、外の桶に漬る也、かぶら見えぬほどにぬかを入、をし石をつよくしてをけば、翌年土用過て出す也、但し是よりは、かるき石を一ッかけをく也、播州あぼし蕪、これは近江蕪のごとく大也、伊豫の西條かぶら同事也、筑前の御笠より出る蕪は小なれ共名物也、

澤庵漬

〔合類日用料理抄三漬物〕茄子香物漬樣

一中茄子皮をうすくむき、先ぬかみそへ三日ほどつけ申候、

一右の糠みそ拵樣、小ぬか一斗に鹽三升入、水にてこね申候、常のぬかみそゟ少和かにこね申候、扨ぬかを能はらいおとし、成ほど手ばやに粕へつけ申候、少ニ而も間候へば、あしく成申候、粕へ鹽は少も入申さず、茄子すれあはぬやうに仕候、

〔一話一言十二〕池田氏筆記

一主上御衣ヲ改メ玉ヒ、天ヲ拜シ玉ヒ御座之間ニ坐シ玉ヒ、日供ヲ奉ル、其品、

御飯中略〇　御香ノ物牛蒡、胡蘿蔔、細クキリテ、ヌカミソヅケナリ、

以上四品、土器ニモル、

〔後撰夷曲集九雜〕香物

大かうの物とはきけどぬかみそに打つけられてしほ〳〵となる　澤庵和尚

〔書言字考節用集六服食〕澤菴漬（タクアンヅケ）澤菴但馬人、名宗彭、又稱冥之、大德寺住職、東海寺開祖、正保二年九月寂、墓標一箇圓石而已、今按、此物其製似之、故名、

〔物類稱呼四衣食〕菜菔漬

だいこんづけ　京にてからづけといふ、九州にてひやくぽんづけと云、關東にてたくあんづけといふ、今按に武州品川東海寺開山澤庵禪師製し初給ふ、依て澤庵漬と稱すといひつたふ、貯漬（たくはへづけ）といふ說有、是をとらず、又彼寺にて澤庵漬と唱へず、百本漬と呼と也、

〔本朝食鑑二穀〕香物俗稱

有百本漬者、用蘿蔔根百箇洗淨乾之數日、候水之乾、以易委屈爲度、用粉糠一斗、麴四升、白鹽三升半、中略〇　一重重漬之、此亦三十日許而成、或稱澤庵漬、此大德禪寺初造之、而家々傳之、故名、以淺漬欲敗者取出、日曝略乾、漬糟味噌百本、則味佳可食之、

〔江戸砂子 五下〕澤菴漬　今江府にて漬る香物、此和尚の漬はじめられし也、

〔本朝世事談綺 一飲食〕澤菴漬

東海寺の開祖、澤菴和尚の漬はじめられしと也、

〔橘庵漫筆 二編一〕澤菴漬と云は、大根にかぎれり、菊岡氏の世事談といへるものに、和尚の製し初られしといえど左に非ずとぞ、澤菴和尚ば、但州は產にして、名を宗彭又は冥之と稱す、東海寺の開祖也、正保貳年九月圓寂せらる、墓は一箇の圓石のみなり、其石異樣にして大根の香の物に似たり、故澤菴漬と香の物の渾名なり、和尚は只近世の人なり、香の物は古くあるべし、世事談の說のごときは、贔屓の引だをしと云べし、

〔料理綱目調味抄 三雜〕澤庵漬

武州のねりま尾州みやしげ大根、廿日計干て、ぬか一斗、鹽三升、麴三升ニ漬、押かくる、から漬也、水出ればとる、からづけ也

〔四季漬物鹽嘉言〕澤庵漬 俗にいふ、澤庵和尚の漬始し物といひ、また禪師の墓石丸き石なれば、つけ物の押石のごとくなる故に、然名づけしともいふ、又一説には、蓄(たくはへ)漬の轉ぜしともいふ、何はともあれ、人間日用の經濟の品にして、万戸一日も欠べからざる香の物の第一なり、

大根の性よきをゑらび、土を洗ひ、日あたり能處へ乾場をしつらひ、十四五日乃至廿日、編て日にかわかし、夜分霜げぬやうに手當して干て、小皺の出來たるほどを見て漬るなり、桶は四斗樽の酒の明立は殊更よし、又古き四斗樽をつかはゞ、米などを入れて、底の間にはさまりゐるは甚あしゝ、米粒あれば、酸味を生ずる物なり、心付べき事なり、小糠もよくふるひ、小米のまじらぬやうにすべし、因にいふ、古き糠はしめしたりとも、鹽水はもるものなり、用心あるべし、

一樽の分量は、糠鹽合せて一斗、大根の大小によつて差別あり、凡大根五六十本、又は七八十本、或は百本、小糠七升、鹽三升、鹽糠共によくもみ合せ、桶の底の方へは大根のふときをまわし、一段一

段に糠をふりて漬るなり、隨分壓の強きをよしとす、水の一杯にあがるを度とするなり、夫より押石を少しゆるめ、鹽水のこぼれぬやうにしてたくわふ、是は冬より漬て、あくる春正月、口をあけるのなり、かくするは二三月頃までに、つかひきる仕法なり、又麹一枚を入るもあれど、それにもおよばぬことなり、〇中略又四五月後、夏の土用越には、糠六升、鹽四升、五升、五升と等分にするもあり、糠を減じ鹽がちにすれば、いつまでも味のかはることなし、

同三年澤庵又五七年漬

年久しくたくわへ置には、糠は右の分量に准じて、三年ならば糠を減じて鹽の方二升餘も增し、五七年ならば四升計りも增なり、一ヶ年にあてれば鹽七八合ほど餘分にすべし、大根も並より五六日ばかり乾き過ぎたるやうにほして漬るなり、是とても水の十分にあがりたるとき、一端壓をゆるめて、大根に鹽水を吸して、又元のごとくに押をかけるなり、澤山に漬る時は、桶を三ッ位積重るもよし、

澤庵百一漬

秋茄子を鹽壓にして畜置、春はやく口をあける澤庵漬の大根の間に、右の鹽押茄子を挾みつけるなり、〇略註一桶に常より鹽五合も減じてよし、茄子の鹽出る故なり、大根の風味も至て加減よく、茄子にも大根の甘み移りて味ひよし、春の香の物になすびは、ことさら珍しく、客遣ひにも成べきなり、是を百一漬といふ、

〔守貞漫稿後集食類一〕江戸市民ハ、每冬澤庵ヲ自家ニ漬ズ、年用ヲ計テ練馬村ノ農人ニ托之、每冬價ヲ與フ、農人其用ヲ計テ漬蓄ヘタルヲ、馬ヲ以テ年中ニ出之也、是當所ハ火災繁ク、又地モ空地稀ナル故也、京坂ハ必ラズ市民自家ニ漬ケ蓄フ、

〔尾張名所圖會前編五愛智郡〕澤菴漬

御器所村及び此邊の村々すべて是を製す、年中日ごとに擔夫買とりて府下に鬻げり、さて此大

根を東畠と稱して、宮重方領などの名產とは更に別種也、凡そ家々にて十月末より翌春の正月まで日々仕込の大造なる、圖略〇圖を見て知るべし、

〔日本歲時記六冬〕十月、此月の末、蘿蔔の中實したるを菹(つけもの)とすべし、十一月にいたれば、中虛してあしし、

蘿蔔醃の法　蘿蔔千本　細粃(こぬか)一石　麴三斗　鹽二斗五升　先大根を四五日日にほし、其後細粃と鹽麴を一ツに合せ、桶の底にしき、蘿蔔をならべ、其上に又粃鹽麴をふる、何べんにても如此すべし、此法久しく堪ふ、

又法　大なる蘿蔔千本に鹽三升入、おしをかけ置て、なれたる時用ゆ、是より鹽多ければあしし、又ぬかかうじなども入べからず、

又法　蘿蔔をよく洗ひ、三日ほどほし、毎夜席をおゝひ、葉に少あかみ出て後、さつとあらひ、水氣なき時に鹽る、蘿蔔一へんならべ、麴を蘿蔔少みゆるほどにふり、其上に鹽をふる、如此段々に漬、おしをかけ置べし、又右のごとくつけて後に、酒の精に米粃(こぬか)鹽をつきませ、右の大根を水にて洗ひ、乾たる時漬る尤よし、

渦卷漬

〔四季漬物鹽嘉言〕渦卷漬

胡瓜の季の比、とうがらしを澤山に入て、甘鹽に壓をかけて漬置、水十分にあがりたる時二ツにはわらず、立に庖丁目を入れて、中實をすき取、一日天日にほして能さまし置、片はしよりしつかりと卷、竹の皮をさきて解けぬやうニまきしめ、糠五升に鹽一升を合せ、澤庵漬のごとくつけこみ、しつかりと押をかけて漬るなり、十五日ほどたてばよし、糠を洗ひ、結びめをときて、木口より切に◎の如し、味辛く甘くして齒ぎれよし、

常心漬

〔料理山海郷二〕常心漬

角山漬

大根よくあらひ、水氣なきほど能ほし、こぬかふるひて、一升に鹽二合、水氣はよろしからず漬やう、大こん餘りふときはよろしからず、大ていの大こんの少ほそきがよし、おもしは成ほど重きがよし、大根時分に漬て、二三月頃に遣、ひさしく置てつかふがよし、口を明るとき、上の汁をのけて香の物を取出し、元のごとくおもし置て、最前のしほ汁をまた入ておく、二三月頃より六月頃迄つかひ候てよろし、大根の外何を漬てもよし、

〔料理山海鄕〕三角山漬

大こんあらひ、水氣をたらし、すぐに漬る、大こんを漬しほをふり、糠をふり、葉を一へんおき、其上へ又右のごとく段々つけて、おもしをかける也、

醬漬

〔延喜式〕三十三大膳仁王經齋會供養料

瓜。五顆醬漬、糟漬、好物、鮑、生栗等料各一顆〇中略

年料〇中略

造年料醬料、酒米卅斛、申官請用、

菹四斛七斗六升、直鹽一石一斗四升二合四勺、滓醬三斛一斗四升一合六勺、

右正月最勝王經齋會醬菹料

菹二石九斗一升五合、直鹽七斗二合三勺三撮、滓醬一斛九斗二合、

右從八月一日迄來年七月卅日、供御醬瓜料、中官同之

瓜八斛五斗七升、直鹽二斛四升九合六勺、滓醬五斛六斗三升六合四勺、

右儲醬瓜料

〔延喜式〕三十九内膳漬年料雜菜

醬漬瓜九斗、料鹽、醬、滓醬、各一斗九升八合、〇中略

醬漬冬瓜四斗、料鹽八升八合、醬、滓醬、各一斗六升八合、〇中略

醬漬菁根三斗、料鹽五升四合、

味噌漬

澤醬二斗五升、○中略

醬茄子六斗料鹽一斗二升、汁糟、味醬、澤醬各一斗八升、○中略

右漬秋菜料

〔史館本東大寺正倉院文書六〕寫經食料雜物納帳

廿八日下米一石○中略　鴨瓜漬廿割

十月一日下米一石一斗○中略　醬漬鴨瓜十八果

三日下米一石二斗○中略　醬瓜漬廿五割

〔延喜式三十九內膳〕正月三節

蘿蔔味醬漬○中略

右從元日至于三日供之

〔四季漬物鹽嘉言〕大根味噌漬

甘鹽にして漬たる澤庵大根を能洗ひ、水氣を布巾にて拭ひとり、二時計り蔭干にして、たまりがちなる味噌につけるなり、一年立て又洗ひ、別のみそに漬おけば、何年立ても其味ひかわることなし、常々遣ふ小出しの味噌桶の底に入置もよし、

〔諸國名產大根料理秘傳抄下〕大根早豉(みそ)漬の仕方

一淺漬大こんを四つ割にして、長貳寸位に切、溫酒に暫らく漬をき、冷たる時分に取出し、豉に漬申候、但し押石をかけ候へば、一時ほどに漬るなり、又一日一夜此通りに漬をけば、一だんの風味也、但し出して洗ふはあしく候、紙にて拭候て切がよし、

〔日本歲時記七冬〕小寒大寒三十日の間、今世俗に寒の中と稱す、此間に食物、藥物等を製すれば、水の性よき故、久しくたくはへて損せず、此時製する物下に記す、○中略

胡蘿蔔(にんじん)のつけ物を製すべし、其法胡蘿蔔の大なるをゑらみ能洗、二三日日にほし、先ぬかみそに

つけ置、能しみたる時、みそに改漬てよし、初よりみそにつくれば、味變じて酸し、久しくこたえず、

牛蒡も又みそづけにしてよし、

〔四季漬物鹽嘉言〕胡蘿蔔(にんじん)味噌漬

にんじんのあとさきを切、五六日風のすく所へ置、甘鹽にして漬るなり、三四十日たちて、一日日にほしてみそにつけ更るなり、又粕漬にするには、鹽をからめにして漬るなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕牛蒡味噌漬

牛蒡の本末を去、中の所計り六七寸に切、是もざつと湯をくゞらせ、味噌に漬るなり、是は澤庵大根のみそづけと一所に、桶の下の方に漬おくべし、一年餘も經ざれば漬かぬるものなり、三年五年とふるくなる程殊更よし、

〔延喜式 三十三 大膳〕正月最勝王經齋會供養料

味醤漬、糟漬冬瓜、各一顆、以二三口一充、

〔四季漬物鹽嘉言〕冬瓜味噌漬

冬瓜を皮ともにたち、中實を深くすきとりて、一鹽してかるく押をかけて、一夜水をとり、布巾にて水氣を拭ひ、皮をむきて直に味噌に漬るなり、味噌に水溜りたらば、又みそをとりかへて、外のみそに漬る、かくすること二三度におよべば、水も出なくなるを度とするなり、さすればいつまでたくわへおくとも味かわる事なし、水の出る中ゆだんすべからず、又金冬瓜といふ一種もかくして漬おけども、度々手がけざれば、久しくは蓄がたし、

〔四季漬物鹽嘉言〕生姜味噌漬

秋の季、實入よき生姜の葉を切、莖を少つけて置、土を洗ひ、生姜壹貫目に鹽五合計り、鹽押にして、水十分にあがりたる時、天氣よき日を待て、一日天日にほして、味噌に粕を一割ませて、右の生姜

を漬るなり、百日にして工つくものなり、かるき押をおくべし、

〔四季漬物鹽嘉言〕獨活。。味噌漬

山うどを二三日蔭干にして、くなくするやうにして、三年味噌につける、百日ばかりにて風味よし、

道明寺香物

〔料理山海鄕二〕道明寺香物

布にて三寸計のはゞの袋を縫、道明寺を詰て、すこしみそやはらかに仕懸漬おき、六十日ほどしてよし、色付て見事なり、こぐち切にして用、わかき味噌はいろつくことうすし、

柚漬

〔橘庵漫筆二編二〕予先年泉州の水間谷へ行し事有しに、爰に橘姓正統の人に、井手氏とて由緒ある人に逢り、何くれふるき物語を傳へられ、扨柚漬といえるものを出さる、普通のものならず、柚、瓜、茄子、大根、栗などの、味噌にて漬し物なり、名のおかしさに、よしをたづね侍れば、主のいえるは、大古は柚稼のもの、諸國へ、泉州紀州より出したり、いまに泉南の山谷より他に出るもの有り、むかしは、餉と此漬物とを、他日の食物に持出し也、〇中略など、話申されぬ、その栗の香の物ぞ妙なるものなり、然ども年を經る用意するものゆへ鹹きに堪へず、其制を尋侍りしに、先味噌を搗て大體よくなれし頃、雷木(すりこぎ)にて突き、穴を明て其味噌の明し穴へ餅栗を精のまゝ詰置、三年ばかりして出せば、栗のねまりと味噌の液(しる)と混じて、一塊の澤菴漬のごとき香の物となれりとぞ、これら實に古の制なるにや、

糟漬

〔本朝食鑑二穀〕香物俗稱

集解、〇中略糟漬者、家々競造之、惟以和之奈良漬、攝之豐田森口爲上、故他造者亦稱奈。良。漬。、其糟黃白倶和白鹽、少者易敗、鹽多者雖經年不敗、而味不佳、其中有不敗而佳、鹽少而好者、故此法有巧拙好惡、而漬瓜、茄、細蘿蔔、蕪根、牛房、大角豆、刀豆、竹筍、蓮藕、昆布、荒布、生姜、蘘荷子等類、瓜者、割好白瓜、去瓤如

舟、洗淨舟中、盛鹽水、日曝三五日、待鹽水乾而漬糟、此法與白瓜條可併考、茄者用新好紫茄、鹽淹于桶中、蓋上載石以壓之二三日、取出而漬之、牛房、角豆、刀豆、竹笋、蓮根、薑、蘘、如漬茄法、

〔伊呂波字類抄加飲食〕糟漬冬瓜（カスツケノカモウリ、見大膳式）

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料（中略）醬瓜、糟漬瓜、茬裹各一顆、味醬漬、糟漬冬瓜（各以一顆充三口、）味醬漬、糟漬、醬漬茄子、各三顆、

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

糟漬瓜九斗（料鹽一斗九升八合、汁糟一斗九升八合、滓醬二斗七升、醬二斗七升、○中略）糟漬冬瓜一石（料鹽二斗二升、汁糟四斗六升、○中略）糟菁根五斗（料鹽九升、汁糟一斗五升、○中略）糟茄子六斗（料鹽一斗二升、汁糟味醬滓醬、各一斗八升、○中略）糟漬小水葱一石（料鹽一斗二升、汁糟五斗、○中略）

右漬秋菜料

〔延喜式三十九内膳〕正月三節

蘿蔔味醬漬、苽糟漬、（○中略）

右從元日至于三日供之

〔四季漬物鹽嘉言〕花丸瓜糟漬

花まる瓜は生にて直に粕に漬るなり、すべて生のまゝ粕ニ漬る物には、二重底に桶を拵へ、下に糠をいれ、水をおとすやうにせぬときは、粕のかわるものなり、糸瓜なども右の通にして粕につけるなり、

〔合類日用料理抄三漬物〕あさ瓜漬の方

一あさ瓜、實を取、甘み無之樣に能洗、瓜百に鹽四五升程、瓜の內外にぬり、ひなたに干て、瓜ゟ水出候時、家の內へ取入、なるべく能さまし、能粕にくいしほ程に鹽をませ、瓜のすれあひ不申候樣ニ桶へ積、能ふたを仕、其上を土にてぬり、風ひき不申候樣に仕候、廿四五日めには味つき申候、

同丸瓜漬の方

一瓜丸ながら鹽をぬり、右の通につけ申候也、

同丸漬の方

一瓜百あさ瓜ニ而も、靑瓜ニ而も、　一鹽六升五合、一水五升、

右鹽水能もみ碎、一沫せんじ能さまし、瓜を先此鹽水に漬、瓜の跡先を少づゝ切候て、中へ穴をあけ申候、又兩の切口より中ごを取ても漬申候、又二ッわりにしても漬申候、百の瓜桶にならべかさね、右の水を入、おしを置、三日其儘置申候、二日めには、おしを少しぬるめ申候、四日めに押を取、漬汁にて能洗、三日天氣に干、其後又三日、日かげに置、あつけをよくさまし、粕につけ申候、粕かたくば酒を加へ、しるりといたし漬申候、瓜のすれあはぬ樣に、粕をたくさんに入申候、

一くづ草のわかき所を一夜白水につけ、毒をとり、右の瓜の間々に置申候、くづ草入候へば、歯切よくいたし候、不入候てもよし、右の鹽水にて赤土をかたくこね、なら漬の上ニ五六寸ふたの心にぬり申候、

同干瓜の方

一白瓜大小により六ッか八ッに割、中ごを取、桶へならべ、鹽をふり、何返も如此して、一夜おしをかけ置候へば、水出申候、翌日其鹽水にて能洗、上簀にならべ、能天氣に只一日干、內のかたゟ古酒をさつと引候て、壺へ入置申候、來年六月迄色能持申候、

〔四季漬物鹽嘉言〕西瓜粕漬

西瓜の花落、若きうちに取て、丸のまゝ粕につけるなり、是も花丸漬の仕法にしてつけるなり、紀州若山より出るを名物とす、

〔紀伊續風土記物産十下〕奈良漬即糟漬なり

府下酒造家にて、種々の蔬菜の類を漬て、諸國へ出す中にて、西瓜の嫩になる者を漬て、小西瓜奈良漬といひて賞翫す、

〔四季漬物鹽嘉言〕糸瓜。。糟漬

糸瓜の花落二寸位の所をとり、粕に食加減の鹽をまぜて漬るなり、尤押蓋しつかりとして、水あがりたらば、桶をかしげてこぼすべし、是へちまの鹽水なり、水氣なきやうにして蓄ふべし、又餘蒔胡瓜もかくの如くして漬置べし、

〔合類日用料理抄三漬物〕茄子。かすづけ

一壹斗入桶に茄子一はい、鹽一升五合、水三升入、二日程おもしをかけ、鹽しみてかす一重置、粕の見えぬほどに鹽ふり、其上に茄子をならべ、又鹽をふり、粕一重置、皆々つけ申候時、おしつけ、上に鹽五合ほどふり、風の入不申候やうに口を張置申候、

〔料理山海郷三〕八幡薑。

。牛房の根葉を去、葉の軸のかはを取、粕へしはつよくして其儘つける、いだし候節かすをあらひ、押ひらめて、五分ばかりに切て用ゆるなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕十。六。さ。ゝげ。粕漬

さゝげの餘り實のいりすぎぬうちにとりて、生のまゝ粕に漬るなり、眉兒豆などは、殊更さやばかりの内に漬込なり、上に水出たらばまたみとるべし、

〔四季漬物鹽嘉言〕刀豆。。粕漬

なたまめは、生にてしばらく湯に浸し置、鹽を少しばかりふりて、十日餘り押て、水にて洗ひ、半日ばかり干て粕に漬るなり、一年餘もたゝねばつきかぬる物なり、

〔四季漬物鹽嘉言〕山葵。。糟漬

奈良漬

わさびを短冊にうちて、鹽にて押、翌日水を切りて粕につけ、壺に詰て目ばりをしてたくわふ、

〔四季漬物鹽嘉言〕土筆粕漬

つくしの穂ばかりをとり能洗ひ、水を切て直に粕につける、遣ふ時粕をあらひ、花がつほなどかけて猪口に遣ふ、風味至てよし、

〔四季漬物鹽嘉言〕梨精漬

あはゆきの無疵なるをえらび、梨と梨とあたり合ぬやうに、粕澤山にして漬るなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕柿粕漬

はちやといへる細長き柿の青きうちにとりて、粕につけるなり、自然と澀ぬけて甘からず、甚よき風味なり、會席の香物に附合す、

〔醒睡笑一謂被謂物之由來〕瓜の糟づけを、奈良づけといふ事は、かすがのあればよいといふえんなり、

〔料理綱目調味抄三雜〕奈良漬

白瓜を吟味して如常割、中を随分深くとり、瓜に鹽厚くして干事一時計、鹽水をとり、瓜を冷し、かすに食かげんの鹽を合、糟壹合に瓜二ツの積り、桶の底にぬかに鹽交せ、大分に敷は水氣ぬかにしたゞり、瓜いつ迄もかたし、桶に合せ中蓋を仕て、度々に押付置べし、其外漬様品々有り、瓜、なすびなど漬交るは惡し、大根、茄子、蓮根、皆精漬、

〔四季漬物鹽嘉言〕奈良漬瓜

夏土用の中の極上物の白瓜を吟味して、二ツに割て中實を深くとり、瓜の肉にきずのつかぬやう取扱ひ、中へ鹽を詰て、天日にほすこと二時計り、鹽水をこぼし、とくとさまして、上粕に喰加減の鹽をあはせ置、粕壹〆匁ニ大瓜二ツをあをのけにして、桶の底には糠に鹽少々ませて、桶の大

小に從ひて、厚さ三寸位にしき、中底の板に穴をあけ、水氣の下へ落るやうにして、瓜をならべてはをつめ、瓜とうりと當りあはぬやうになして、ほどよき壓をかくれば、中底の樣に水氣を吸とりて、瓜のつきやう大にはやし、又茄子は甘鹽に鹽押して、能壓のきゝたる時に、一日天日ニ干、さまして後、右の鹽かげんの粕に漬置、かろく押をかけて一年立て又粕をとりかへ、元の如くに漬直すこと、瓜茄子共に三年を經て程とす、

〔諸國名產大根料理秘傳抄下〕早奈良漬の仕方

一是も右〇大根早鼓漬に同じ、澤庵漬か、甘鹽の香物がよろしく候、長き大こん半分ほどに切、竪に三ッ切にして、酒をあたゝめて、酒の粕に見合にして入、鹽少し入てとくと合せ、右の香物を漬申候、此中へ桑の葉をこま〳〵にして漬込也、桑のなき時節なら紫蘇、紫蘇なき時ならば、藥店にて、はつかをとゝのへ、酒にて洗らひ入る也、是は右酒の粕を引廻す爲也、凡一日一夜に漬る大秘方なり、

紀州漬

〔料理調法集漬物〕紀州漬

一大白瓜を貳ッ割、内をさらい、能あらい、水氣を去、瓜の中へ鹽一盃入、扨樽に粕を敷ならし瓜鹽ともにあをむけ、三ッ宛ならべ、其すき間になすを鹽なしにならべおき、其上に粕を敷ならし、又瓜茄子をならべ、かくのごとく上迄漬、樽の鏡を打、目張して、土用中より來春まで漬置、春にいたり口を切遣ふなり、

麹漬

〔四季漬物鹽嘉言〕麹漬

醴麹三枚に、味淋酒一升をかけてねかし置、干瓜に鹽押茄子、干大根などを刻こみ、紫蘇の實、生姜、とうがらしをもすこしづゝくわへ、能つきたる時に賞翫すべし、これ漬物の醍醐味ともいふべし、

〔日本歲時記六冬〕十一月、此月蘿蔔を多くたくはへて、冬春の用に備ふべし、〇中略又菘(うきな)と蔓菁(かぶらな)を莖葉

共に能洗て、一兩日日にほし、麴に鹽をまじへて漬て葅とす、又未醬に漬るもよし、歲時記にも、仲冬之月、采二擷蕪菁葵等一、乾レ之、爲二鹹葅一とあり、

〔本朝食鑑 二 穀〕香物 俗稱

集解、○中略 甘。漬者、此亦九十月用二好肥蘿蔔根百箇一、洗淨略乾、用二不舂粳飯八升、麴八升、白鹽一升六合一拌勻、一重蘿蔔、一重飯麴鹽、漬填二于桶一、壓レ蓋除レ水、過二三十日餘一而熟、但至レ春則敗而已、

酒漬 祇園漬

〔料理調法集 漬物〕祇園漬

一白瓜を丸のまゝ六ツ程に小口より切、中をさらい、蛇の目のごとくして、一夜鹽おしにして、翌日繩に通し、一日日に干、翌日酒にてあらい、壺に詰、上酒をひた〳〵に入、砂とふ見計入、口張して置、六十日過てよし、但十日程過候て口を明酒減じ候はゞ酒をたし申べし、丸漬瓜、しやうが、みやうが、ちよろぎ杯も鹽だしにして漬込よし、

味淋漬 捨小舟

〔四季漬物鹽嘉言〕捨小舟

越瓜しろうりを二ツに割、中實を能く取て、鹽を盛て日にほしあげ、水をこぼさずしてほしつける、六七日もほしてからびたる時に、重ねて壺やうな器にたくわふべし、冬の中より春へかけて味。淋。に浸しおき、珍客にもてなすに妙なり、當座喰には一日干て程とす、誰やらが、

夕立や干瓜の身を捨小舟、といふ句によりて名づけしとぞ、

鼈甲漬

〔四季漬物鹽嘉言〕鼈甲鹽

糠味噌漬の故き茄子を、丸にて鹽出してよくしぼりて庖丁し、味。淋。酒。を澤山にかけて、浸しおくこと三十日ばかり、茄子すきとをるほどひやけて、奈良漬の茄子にまさることとをし、

醴漬

〔本朝食鑑 二 穀〕香物 俗稱

集解、○中略 醴漬者、用二新好茄子連レ帶不レ大不レ小者百箇一、別用二不舂米五升一浸レ水一宿、至レ旦蒸レ飯、好麴五升、

白鹽二升半、而拌勻充レ桶、漬二百茄子一者、如レ造レ鮓、一重三物、一重茄子、要二茄子不一レ相捐、蓋二桶口一緊封、蓋上載レ石而壓、外以二澀紙一固封而避レ風、經二百餘日一取出爲二香物一、或越レ年至レ春取出、浸レ水去二鹽氣一、洗淨細剉入レ汁、作二和物一、以擬二生茄一、則色青而佳、其味不レ佳、惟誇二新奇一爾、此甘漬者、以二茄子一爲レ宜、餘蔬不レ宜、

〔合類日用料理抄 三漬物〕茄子あまづけ

一中の茄子 百ニ　一黒米六升　一かうじ六升

右の米、つねの體のごとくめしにして糀と合、桶におしつけ、一夜置申候、水は少も入不レ申、明レ晝時分に鹽六升入、あかゞねのせんくづ五匁ほど入、しほとまぜ合、茄子のすれ不レ申候樣に漬置申候、

〔合類日用料理抄 三漬物〕茄子甘酒漬

一黒米 壹斗、但新米、　一糀 八升

右桶に成共つぼへ成共、水少も不レ入、甘酒に作こめ、能なれ申候時分、鹽四升入、茄子百漬申候、茄子は八月末、ちいさきを取、其まゝ漬、ふたを能いたし、風の引不レ申候やうに仕置候、遣申時は、前日入申候程取出し、銅鍋にて鹽をざつと煮出し、拶水につけ遣候へば、色青ク候、

酴醾漬

〔料理綱目調味抄 三雜〕酴醾漬

どふろくに糂汰を交漬るもよし、かすに白豉合ても、瓜、なすび、大こん、はじかみ、何れも水けを去て漬る、

酢漬

〔易林本節用集 食服〕酢 スヅケ

〔書言字考節用集 六服食〕酢漬 スヅケ

〔庭訓往來〕菜者、〇中略酢漬茗荷、〇中略茹物、茄子酢菜、胡瓜甘漬、

〔料理物語 さかな〕酢漬には　めうが、生姜、梅、山もゝ、竹の子、ばうふう、うど、はす、人じん、ほたで、山椒、しそ、またゝび、

此外色々、但酢一升ニ鹽三合いれよし、

〔料理綱目調味抄 三 雜〕酢漬

梅酢もよし、米酢、器物の下へ粒がらしを入漬ればかびず、はじかみ、めうが、なすび、しそ、乾して漬る、

三杯漬

〔四季漬物鹽嘉言〕葉附小大根三杯漬

小だいこん、尤ちいさきを揃へ、莖一寸ばかり殘しおき、葉先をきり、一時ほど日にあて、、直に三杯酢に漬るなり、是を吉原の放言には、洗ひ髮といふ、

〔四季漬物鹽嘉言〕薤三杯漬

らつきやう一斗、鹽二升、生姜の葉大分入れて、鹽おしにして壓をかけて、水十分にあがり、三十日ほど立て、其水をこぼし、しばらく水をかわかして、砂糖蜜に漬る、是も三十日すぐればよし、右の酸味は持まへの酸味なれど、若酸味薄き時は、酸少々入るもよし、

〔料理山海郷 四〕三品漬

酢酒等分煮てさます、川鎬、大こん、防風、唐がらし等、漬おきて用ゆ、

卷漬

〔四季漬物鹽嘉言〕卷漬

ふとき大根、木口より薄くはやし、よく干てたくわへ置、鹽蓼生姜をほそ引きり〱とまき、輪とうがらしを帯にして三杯酸に漬おく、

阿茶羅漬

〔料理調法集 漬物〕阿茶羅漬

一酢壹升、鹽三合煮返し、熱きうちに漬る也、小茄子、生が、めうがのこ、蓮根抔、また魚をも漬るなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕阿茶蘭漬

ほし大根を一寸計りに切、立に四ッ割にきざみ、みづから昆布、生姜、茗荷の子、鹽押茄子、つと麩、小

梅干等を加へて、酒醬油にて、酸は梅の酸を用ひて、當座漬につける、尤きくらげ、とうがらしを入べし、又蓮根、獨活、新牛蒡、時々の品を加へるも可なり、

金平漬

〔料理調法集 漬物〕金ひら漬なす

一酢に鹽かげんして煮返し能冷し、唐がらしを五分切にして見計入、小なすへたを取、壺に漬込、口張して置也、五六日經てよし、

南蠻漬

〔合類日用料理抄 三 漬物〕南蠻漬の方

一酢 三盃 一古酒 二盃 一鹽 壹盃

右三返合、炭の火にて二沫ほどせんじ、能さまし、鮎、其外川魚、小鰯、ほゝづき、せうが、くらげ、其外いろいろつけ申候、

辛子漬

〔料理調法集 漬物〕辛子漬

一粉がらしを煉りかため、熱湯にてあくを去、溜醬油古酒少し加へ、のべ越して、小なす抔一鹽押たるを漬べし、好ニ〆酢をも加へべし、

初夢漬

〔四季漬物鹽嘉言〕初夢漬

花落茄子の蔕(へた)を切まわして、甘く鹽押にして、芥子をかき、醬油にてゆるめ、少し白砂糖を入て、鹽梅して茄子を漬るなり、日數多くは持がたき品なり、

〔江戸町中喰物重法記〕朝圖 初夢漬 麻布出店、糀町二丁目、青柳堂

梅干

〔伊呂波字類抄 元 飲食〕烏梅 ムメボシ 梅干

〔運歩色葉集 無〕梅干 ボシ

〔易林本節用集 牟 食服〕梅干 ボシ

〔倭爾雅 六 果蓏〕白梅 ムメボシ

〔書言字考節用集 六服食〕霜梅(ムメボシ)又云白梅、本草取青梅以塩汁漬之、日曬夜漬十日成矣、久乃上梅、　梅干(同俗字)

〔倭訓栞 前編四〕うめ　うめぼしは梅干の義、白梅といふ、今は白梅の名、花をもていへり、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕梅びしほ、汝南圃史に、杵白梅和以紫蘇作梅醬、古人用以調羹疑即此也、こゝにてさらさと云なり、白梅とはしほづけ梅なり、

〔本朝食鑑 四果〕梅干(乾干也)

集解、梅干法、采收于半生半熟者、俱洗淨用白鹽數升、而糝漬之二三日、待鹽水之生而曝日、至暮漬入前汁之中、翌旦采出復曝日、若許數次、經日梅乾汁盡皮皺、紅潤而後收藏於磁壺中、以其大圓紅潤者為上品、以其小圓黃枯者為下品、後豐前肥之製最佳、其餘次之、或用生紫蘇葉而裹之者、紅活光潤亦以為珍也、今家々至黃梅時節而造之、或採豐肥插接之大梅以造之、雖不及本州之製、亦不為下品、又用小梅而造之亦佳矣、

〔和漢三才圖會 百五造釀〕梅酢　即梅汁也、六月製梅干時取之、用生梅黃熟者一斗、漬水一日、苦汁出時取出、以鹽三升糝梅、安壓石一晝夜、梅汁出、取梅日晒、又漬件梅汁日乾再三、則梅干成矣、○下略

〔合類日用料理抄 三漬物〕梅干の方

一梅の少色付たる壹斗に鹽三升まぜ、桶へ入、水をひた〱に入一夜置、晝は日に干、夜は右の鹽水の中へ入置、いくかも梅の和かにしわのより候ほど干申候、扨能々干あがりたるを竹の皮に包置候、

〔四季漬物鹽嘉言〕梅干漬

梅の實の能いりたるを、一時計り水に浸して洗ひ、梅一斗ニ鹽三升、紫蘇の葉多少見計ひにて漬るなり、はじめは押をかるくして、梅に鹽のしみたるに從ひ、段々押をつよくかけるなり、十四五日、又は廿日を經て、日和よき日を見定め、簀へあげて日に干なり、當座喰には一日か二日ほして

器にたくわふ、年久しくかこひおくには、一日ほしては夜は梅酸に漬置、又翌日ほすなり、かくすること三日にして、夫より四五日ほしあげて、からびるほどになりて壺に入べし、たとへ十年廿年に及ぶとも、味かわることなし、梅干の艶もよく、風味格別なり、

右の梅酸に大根を花に切、又は薄くきざみて、生姜など一所に漬るは、よく人のすることなり、上方にては蓮根と生姜を多くつけて、座禅豆のかやくにも赤い蓮根を用ひ、鮓を漬にはせひ紅生姜を遣ふことと常の事なり、此梅酸にしそのしぼり汁を入て、徳利にたくわふべし、料理にはをり〳〵入用の物なり、

〔毛吹草三〕山城　宮司梅干

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一しきの御肴にはじかみ梅干塩などをすへ、口口きに入てまいらする事は、自然物をきこしめす時、むせ給ふ事有、酒にも飯にもむするは大事也、梅干をみれば、口の内につの出來て物にむせぬ也、

〔大館常興日記〕天文十一年閏三月廿九日、梅ぼし一つゝみ五佐女中より給候、相尋候についてあり合候まゝ、給之云々、　卯月六日、梅ぼし一つゝみうまおち獻之、

〔江戸砂子五下〕ある人、むめぼしをおくりけるに、　澤庵和尚

むかし見し花のすがたはちりうせてしはうちよれる梅ぼうしかな

〔牛馬問一〕和のホウノキといふて、秤の覆ひ、刀の鞘に用ゆる木は、漢土に於て見證なし、此木と梅干とは大毒なり、此木の上に置たる梅干を食ふべからず、必ず死すといふ、

〔四季漬物鹽嘉言〕青梅漬

青梅の若きうちにとりて、一夜水に浸し置、是は苦みをとるためなり翌日水をきりて、青梅一斗に鹽二升を

いれて、かろく押て漬るなり、水あがりたらば、其水をこぼしすて、ざつと洗ひて水氣をかわかし、又すこしふり鹽をして漬るなり、先の水にてはにがみあり、其苦味をさりてたくわふべし、

糖梅

〔本朝食鑑 四果〕糖梅 造法、青梅未熟者、先將稻草灰汁一升、白鹽五合拌勻、方用梅子浸灰鹽汁一晝夜、翌日取出、以紙拭淨、入新好糖中、而後充收于磁甕、或木桶而密封、經一百日而熟、大小倶同法、此亦以後豐州之造爲上品、

トネリ漬

〔料理調法集 漬物〕とねり漬

一青小梅四五日鹽に漬置、扨貳ツに割かけ、内の仁を去、粒ごせう一ツ宛入、三日程鹽おしニ漬たるしその葉に包壺に詰、上に焼酎をひた／＼に入、砂糖見計入、口張して置也、又焼酎不入、さとふ計にても漬候なり、

丸山漬

〔料理調法集 漬物〕丸山漬

一梅三升蒸て肉を取、越して鹽を合せ、疵のなきよき梅壹升を漬、風の通さぬようにすべし、

煮梅

〔料理無言抄 七〕煮梅 亦靈仙梅トモ云 青味有之梅貳升撰テ、煮エ湯ヲ鍋ノ内ニテタヾラシ、偖同黄ニ熟シタル梅三升ヲ摺テ、鹽三升ニ合セ、是ニ右之青梅ヲ漬、昆布ヲ蓋トナシテ、又紙ヲ以封置、色青ク和ニシテ珍物ナリ、其用ニ隨ヒ可用、

〔合類日用料理抄 三漬物〕煮梅方

一梅きずなきを 壹斗　一鹽 三升

外に能色づきたる梅貳升能湯煮をし、湯を捨、梅の煮たるを能すりて、右の壹斗の梅にかきませ置申候、扨昆布をならべふたにし、其上に又紙のふたをして、風をひかぬやうにする也、

紅干沙糖漬

〔合類日用料理抄 三漬物〕梅干さたう漬方

一古酒かんなべへ入、すみ火にてわかし、にえ立不申候内にさたうを入、なめて見候て、殊外甘ほどに仕候、酒ねばり候はゞ、酒を加へ、ねばり不申様に仕候、

一梅干水にて洗、一時程も水につけ、鹽けすけを少出し、つぼに入、右のさたう酒あつき內にかけ、梅干のかくるゝ程のかげんに酒おほく入、ふたをして一夜置、翌日能候、十日ほど置候へば、すき味出候てあしく候、少づゝ切々仕候てよし、

〔料理山海郷三〕砂糖梅

豐後梅百を鹽押、灰一つかみいれ、一夜置、洗ひすて、水氣をとりかはかして、上々の酒ひた〳〵に入、砂糖一斤入、生梅三十入、これは匂ひを出す爲也、つぼに入、口をよくふさぎ、三十日過て風味つくなり、

〔料理山海郷四〕難。波。津。

梅干肉ばかりに砂糖を入、こして紫蘇の葉へ塗りて、麻の實一粒、梅杏少シヅヽいれてまき、五六分計に切て漬、さとうふり置、肉さとうゆきわたりて後つかふ也、

〔料理山海郷四〕紫。蘇。氣。點。

信濃むめぼし種を去、肉の內へ粒胡椒一りう入、その上を紫蘇の葉にてつゝみ、白ざとうに漬おくなり、

甘露梅

〔四季漬物鹽嘉言〕甘露梅を製するには、右の青梅の苦水を去て、砂糖蜜に漬置、紫蘇の葉ニ包みて白砂糖をふりて、輕く押をかけるなり、

梅花漬

〔料理無言抄七〕一梅花ヲ貯ニ、開キ或ハ未開花二三輪、偕梅干ヲ水氣不入樣ニシテ摺、核ハ去リ、此梅ノ肉ヲ重箱ノ內ニナラシ、是ニ梅花ノ枝ヂクヲサシ、蓋ノ合メヲ紙ヲ以張置、秋迄モ花不損ズ、

〔四季漬物鹽嘉言〕梅花漬

梅干の實をさり、肉ばかりすきとりて、摺鉢にてとくと摺て、平たき器にのべ、梅花の臺をみじかく切て、梅肉に指ならべ、蓋をして目張してたくわふべし、いつまでも薫うせる事なし、

菊漬

〔料理山家集〕菊漬
大きなる新梅ぼしよく洗ひ、菊の花と一ッつぼに入、よき酒をひた〳〵に入、白ざとう絹帒に包、其中へ入て漬、めばりして置なり、
但し右きくづけは、梅と酒とさとう等の、ぶんりやう口傳なり、○下略

〔料理調法集漬物〕菊味漬
一苦みなき黄菊を、水をかけよく淸め、花びらをむしりて、扨酒壹升に大梅二拾程入、壺に漬込、口張をして置べし、但糀を帒に入、間々に敷漬候得ば一段よろし、

〔料理山海鄕一〕菊閉
きくの花黄白赤紫とも、ほそき桶に、ずいぶん澤山に花むしりいれ、花のかさ壹尺程にては三四分におしつかる也、右三四分におしつかりたるをよきほどにきりて、一切宛上々美濃紙に包み、又上下より赤みそにて漬おき、おもしかろくおきて、入用次第一包づゝ出し用、但し花むしり、ふり鹽にて、ずいぶんおもしつよく押也、しほ水出るを幾たびも水はすてるなり、

梅漬

〔運歩色葉集無〕梅漬

〔易林本節用集牟食服〕梅漬

〔倭爾雅六果蓏〕梅醬　梅諸見于内則

〔雍州府志六土產〕梅諸　五月梅子黃熟後鹽藏之、其内梅子少許碎之混其内、經日後所碎之梅子糜爛、而與全形之梅子滾合、兩種共其味甘而帶微酸、圓山安養寺、靈山正法寺之製造特爲美、醬亦斯寺之珍味也、

〔料理無言抄七〕梅漬本名梅醬亦梅諸トモ云　紫蘇、大根、薑、蕪、茗荷、其好ニ隨ヒ製スベシ、竹ノ子、マタタビノミ、氷コンニヤク、靑山升、

紫蘇漬

〔料理山海郷五〕梅漬
梅一升にしほ五合入、おし掛、度々上下へふりかへしおき、梅酢上まであがるとき、梅を陰ぼしに一日半干てつぼに入、上に鹽ふり置、右の梅酢を用ひ、梅の皮を去入申候、しほ二合餘ふり、其上へしそを多く洗ひ、水氣なき迄陰干にして、右の梅の上へふたにおき、其上へ鹽二合ふりて、はしにてそろ〳〵とおし付おく、手を入ることあし、箸も水氣なき様に、何にても水氣を取、紫蘇の中へつける、漬るときしほ少しヅヽ入る、然はその儘つけて押をかけ、水氣を去、瓜、生姜、名荷、笋、蓮根、此類は湯煮して水氣を取入、ほうづきは上のかわとり鹽入漬る、何によらず、よく〳〵水氣を去べし、

〔殿中申次記〕従永正十三丙子、至同十七庚辰歳記錄事、
六月二日
一梅漬　二桶例年進上之、　久我殿

〔後奈良院宸記〕天文四年四月十三日癸卯、大慈院梅ツケ給、

〔毛吹草三〕山城　丸山醤梅漬

〔本朝食鑑柔滑三〕紫蘇如字
集解、處々多有、或人家田圃栽之、○中略或醃藏、味噌漬倶佳、與梅子同淹藏、則其汁香紅、同漬者悉香紅可愛、最經年亦好、○下略

〔料理山海郷一〕千枚漬
しその葉何まいも多くかさね、しほ漬にする、押おもくかけて、厚さ二分ばかりになるほどして、四方を去、肴又香の物に用、

〔四季漬物鹽嘉言〕千枚漬

荏裹

紫蘇の葉を一枚づゝ能洗ひ、百枚二百枚段々と重ねて、麻糸にてとぢ、ざつと湯をくゞらせて板にはさみて、水氣をとくとしぼり、味噌桶の底に並べて、竹をわりて動かぬ様におさへおくなり、みその溜自然としみわたりて、日ならずしてつくなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕紫蘇漬

しその實、餘り實がいりすぎれば、取あつかふうちに、實がこぼれて、臺ばかりになる物なれば、すこし前がたに取べし、扨しその穗をはさみて後、鹽水を拵へとくと洗ふべし、ちいさき實の中に、至てこまかき虫ありて心わるき物なり、鹽水にて洗へば、彼虫去て清し、其上にてたゞの水ニて洗ひ、よく水をきりてより漬込べし、(ちりめんじそは、匂ひよけれ共、實べたくと心たちよろしからず、青じその實は、そのまゝなれども匂ひなし、)

〔四季漬物鹽嘉言〕種抜蕃椒日光漬

赤とうがらしと、縮緬紫蘇の葉、共に鹽押にして、一日ほして、蕃椒を立にわり、種をぬき細く切て、紫蘇の葉をのばして卷、少ばかり鹽をふりて押をかけ、廿日ばかり漬て後、水をしぼり、天日にかわかして壺に蓄ふ、

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料、〇中略醬瓜、糟漬瓜、荏裹各一顆、〇中略正月修眞言法料、鹽七斗二升八合、醬四斗一升七合、(並未醬漬及荏裹料〇中略)

仁王經齋會供養料

僧一口別菓菜料、〇中略茄子六顆半、(醬漬料二顆、糟漬料二顆、熟菁料一顆、荏裹料一顆、中子料半顆、)

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

荏裹二石六斗、(料瓜九斗、冬瓜七斗、茄子六斗、菁根四斗、鹽一斗二升、醬未醬滓醬各一石、)

右漬秋菜料

〔松屋筆記三十七〕紫蘇卷并荏裹

今の世、しそまきの唐がらし、しそまきのめうが、しそまきのうど、しそまきの蓮根などいふものいとおほかり、延喜大膳式下に、醬瓜、糟漬瓜、荏裹、各一顆、また鹽七斗二升八合、醬四斗一升七合、並味醬漬及荏裹料などあり、この荏裹は、荏の葉に裹みたるにて、今の紫蘇裹の類也、今も紫蘇のみにも限らず、荏の葉をも用る也、同式に茄子荏裹料一顆、中子料半顆云々、また荏裹四百七十六顆、呉桃子二斗、生薑六升、山蘭龍葵子各一斗、舌就一斗云々、舌就、一本仙沼子に作、また荏裹六斗料瓜九斗、冬瓜七斗、茄子六斗、菁根四斗、鹽一斗二升、醬、未醬、滓醬、各一石云々、

〔江家次第 十一 十二月〕荷前事

主殿居火爐、造酒居甘糟(アマカス)、荏裹(エツヽミ)、柑子、橘等、

〔新撰字鏡 連火〕虀 子奚反、醬屬也、阿戸毛乃、

〔倭名類聚抄 十六 薑蒜〕虀　四聲字苑云、虀 卽嵆反、訓安不、一云、阿倍毛乃、擣薑蒜以醋和之、

〔箋注倭名類聚抄 四 鹽梅〕玉篇、虀薑蒜爲之、齏同上、其義與四聲字苑同、説文、韲墜也、又載齎云、或从齊墜齏也、互訓、釋名、齏濟也、與諸味相濟成也、周禮、醢人五齊、注、齊當作齏、凡醢醬所和、細切爲齏、全物若牒爲菹、王念孫曰、齏者細切之名、莊子齏粉是也、段玉裁曰、菹酢菜也、酢菜之細切者爲齏、通俗文云、淹韭曰韲、淹薤曰齏、蓋其名起於淹韭淹薤、故从韭、

〔伊呂波字類抄 安 飲食〕齏 アヘモノ　䤷 七命云、䤷以春梅、　虀 醬屬也　和　韲 已上同

〔運歩色葉集 阿〕虀物(アエモノ)

〔書言字考節用集 六 服食〕虀(カラミ) 韲食、擣物爲之、　辛味 同

〔東雅 十二 飲食〕虀アヘモノ　倭名鈔に、四聲字苑を引て、虀はアフといふ、一つにアヘモノといふ、擣薑蒜以酢和之と注せり、アフと云ひアヘといふは、舊說に和の字讀てアユといふと見えし卽是也辛辣之菜を擣たるにて、酒酢に和したるをいふ、薑蒜を擣て醋に和して喫ふは、辛辣の味に取る也、蒜ばかり擣きしなばヒルツキといふ也、萬葉

の歌に、醬酢に蒜搗雜て鯛ねがふなどよみしを見れば、韮は魚味をたすくべき料と見えたり、即今サシミなどいふ生魚の肉を最て切れるに、薑芥等を酢に和したるをもて食ふ事の如く、今俗にアヘモノといふ物に同じからず、

〔延喜式三十九内膳〕供奉雜菜

日別一斗、韲料三升、〇中略中宮准此、其東宮雜菜五升、韲料二升、

〔延喜式三十九内膳〕年料

酢醬瓶卌口、鉢八口、負瓶四口、大瓶八口、小瓶八口、筥瓶八口、陶臼四口、已上八種納雜物料

搗蒜

〔倭名類聚抄十六薑蒜〕搗蒜　食療經云、搗蒜韲、比流豆木、蒜具見下菜類

〔延喜式三十二大膳〕鎭魂　雜給料

參議已上　人別〇中略　漬菜二合、漬蒜房、蒜英、韮搗各二合、

五位已上卌人　人別、〇中略　漬菜二合、漬蒜房、蒜英、韮搗各二合、

〔延喜式三十三大膳〕造雜物法

蒜房蒜英各一斛、韮搗一斛、

右神事料、造法見內膳式、

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

韮搗四斗、〇中略料鹽四升

右漬春菜料

菁根搗

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

菁根搗五斗、〇中略料鹽三升

右漬秋菜料

多々良比賣花搗

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

多々良比賣花搗三斗（料鹽三升○中略）

右漬春菜料

〔新撰字鏡 草〕莘（所巾反、長也、衆也、蛙也、桃也、栗也、太々良女、）

〔傍廂 後篇〕たゞらめ

源氏末摘花卷に、たゞらめの花のごとかいねりこのむ云々、此たゞらめは、かいねりとひとしく赤き故に、姫君の鼻の赤きにたとへたるよしは聞えながら、いかなる花とも思ひ得ず、古人の注釋もなし、新撰字鏡に、莘（タヽラメ）とあるのみにて、何の花といふ事しれがたし、もしは辛夷ならんか、格物論に、辛夷一名侯桃とあり、時珍云、紫苞紅焰作蓮及蘭花香、和漢三才圖會に、曰彜辛夷とあり、新撰字鏡には、字書に目なれぬめづらしき字あり、

〔比古婆衣 三〕たゝらめの花

多々良女いかなるものなるにかと、こゝろにかゝりつるに、此比源順朝臣歌集の古本の寫をみるに、（此集の校本は富士谷成章が、歌仙歌集の中に見えたり、）田の條里の形に、歌四十五首を廻らしよむべく、書とゝのへられつる中の歌に、をり〳〵ににほふたたべのうめなればをしめどかひな花のにほひやとみえたり、（但し草行の此集の一本には、いはゆる四十五首をなべての歌と一列に書り、其は群書類從に收めたるに、たゝべをたしへと書るは、疊字をわろく書たるか、又は彫工の失にてもあるべし、さる誤このほかにも多く見えたり、又三句うめなれや、）今考ふるに、このたゝべは、たゝらめの急りたるにて、紅梅のことなるべし、○註略そは內膳式にみえたる多々良比賣も同物にて、漬年料雜菜の條、漬春菜料の中に、多々良比賣花搗三斗（料鹽三斗）と載られたるこれなるべし、さてその多々良比賣花とあるは、紅梅の花にて、搗とはそを搗とりて、鹽漬にして奉る料なるべし、○註略今の俗に梅花の蕾を鹽漬にして、食の酎、酒の肴などにすることあり、馥氣ありてめでたきものなり、しかるに其を漬て後、尋常の花の白きはやゝ黃ばみゆくを、紅梅はほころばむとせる蕾のほどは、殊に

紅きものなるが、さながら色あせずして、いと美麗きものなるをおもふに、(岐蘇の驛路の民家にて、此ものゝなうろはしく調して賣るも、むかしの製の遺れるにやあらむ、)そのかみあるが中に、わきて紅梅をものして奉る例なりしなるべく、また此梅むかしより字音に紅梅と呼てもてはやし來るを、(歌にさへこなばいとよみきたれり)御饌に奉るにも、なを然申さむは、さすがにつきなければ、さらになまめかしく、多々良比賣と申して奉りきたれるを、やがて式にも其名もて載られたりしものなるべし、

鬱蒴草搗

〔延喜式　内膳三十九〕漬年料雜菜

鬱(ク)蒴(ヒ)草搗三斗(料鹽四升五合)

右漬秋菜料

〔倭名類聚抄　野菜十七〕鬼莒莢　楊氏漢語抄云、鬼莒莢、(久々散、造二倣一)一云鬱茂草、(辨色立成云、鬱蒴草、今案本文不詳、)

〔箋注倭名類聚抄　菜蔬九〕按本草和名、本草外藥引新撰食經、載鬼皂莢、云、如皂莢、高一二尺、證類本草皂莢條、引陳藏器云、鬼皂莢生江南澤畔、如皂莢、高一二尺、則知食經本于本草拾遺也、源君引漢語抄、載之非、是鬱蒴草又見内膳式、按鬼皂莢鬱茂草不詳、依皂莢之名、與云高一二尺、疑是今俗呼草合歡者是也、

蒜漬

〔延喜式　内膳三十九〕漬年料雜菜

蒜房六斗(料鹽五升)蒜英五斗、(料鹽四升五合○中略)

右漬春菜料

〔延喜式　内膳三十九〕年料

太宰府(中略)蒜房漬一石五斗七升、六缶、以上厨作、

〔儀式　二〕踐祚大嘗祭儀上

阿波國𫀈布一端、(○中略)蒜英根合漬十五缶、

蕪漬

〔延喜式七踐祚大嘗祭〕阿波國所獻、〇中略蒜英根合漬十五缶、

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料

漬蕪七勺

〔延喜式三十九內膳〕漬年料雜菜

稚蕪三斗料鹽六升、汁糟一斗五升、〇中略

右漬秋菜料

〔延喜式三十九內膳〕漬年料雜菜

生蕪四石五斗、料鹽一石四斗二升、汁糟四石二斗、柏卅五把、杷二口、廻料、匏二柄、汲汁料、擇蕪女孺五十人、女丁十二人半、給間食、人別日八合

右年料請內侍司漬造

〔史館本東大寺正倉院文書六〕寫經食料雜物納帳

廿五日下米一石〇中略蕪漬卅枕

十月一日下米一石一斗〇中略蕪漬卅枕

蘘荷漬

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料

蘘荷漬菁根漬各二合

〔延喜式三十九內膳〕漬年料雜菜

蘘荷六斗料鹽六升、汁糟二斗四升、

右漬秋菜料

木芽漬

〔運歩色葉集幾〕木芽漬鞍馬

〔易林本節用集食服〕木目漬キノメヅケ

〔書言字考節用集 六服食〕木芽漬キノメヅケ 洛北鞍馬土人、所製出者、

〔庭訓往來〕鞍馬木芽漬、醍醐烏頭布ウドメ、東山蕪、

〔倭訓栞 中編五幾〕きのめづけ　顯注密勘に、木芽漬はあけびのわか葉也、鞍馬にありといへり、續詞花集に歌有、

〔嬉遊笑覽 十上飲食〕庭訓往來に、醍醐獨活牙といへるは、楤木の春の芽出し欵冬花に似たるを、たらぼうといふ、味土當歸ウドに似たる是なり、又鞍馬木芽漬は、通艸アケビ忍冬木天蓼マタヽビ等の、春末夏初の新葉なり、安齋云、出羽國人の談に、其土俗每年四月老若男女山野に出て、木芽を採て煮て食し、或は鹽に漬て蓄ふ、其木芽といふは、あけびの芽なり、あけびは木通なり、鞍馬の木芽漬も是なりといふ、今も曲物に入れて送る、細かにきざみて鹽氣ありと云、

〔雍州府志 六土産〕木目漬キノメヅケ　洛北鞍馬土人、春末夏初採通草アケビ葉、與忍冬葉木天蓼マタヽビ葉合、細剉之以鹽水漬之、然後陰乾用之、倭俗草木萌芽謂目、

〔京羽二重大全 二洛外名物〕木芽漬 くらま村より出之、

木芽漬の和歌は、良玉集ニ見えたり、櫻の實を鹽に漬たるをいふとあり、又あけびの葉を鹽漬ニしたると云說有、未詳、

烏頭布漬

〔書言字考節用集 六服食〕烏頭布漬ウドメヅケ 城州醍醐土俗、以諸木之萌芽鹽藏者、

〔雍州府志 六土産〕烏頭布漬ウドメ　醍醐土人製之、多似木目漬、以諸木之萌葉鹽藏者也、

山椒漬

〔本朝食鑑 四果〕山椒

集解、〇中略四五月采青實亦能添味、或采收青實、用酒鹽漬浸而藏之、則超年不敗、又用米泔汁、待冷合白鹽以漬山椒、藏貯于磁器中、則超年色尙青、味亦不衰、倶犯人手則敗、本朝式大膳部有漬椒子、此類乎、

〔四季漬物鹽嘉言〕鹽山椒

山椒の實ばかり取て、少しばかり鹽をふりて押をかけ、鹽水あがりたらば、四五日たちて、其水をしぼり捨て、ほしてたくわふべし、

辛皮

山椒の木の若き枝を切、水にしばらく浸し置て、木と皮の放る比、きざみて鹽水に漬てかこひ、遣ふ時に鹽出して庖丁す、

漬蜀椒子

〔延喜式三十二大膳〕平野夏祭雜給料

漬蜀椒子一斗同冬

〔延喜式三十三大膳〕仁王經齋會供養料

蜀椒子六勺一撮漬菜料六勺、好物料一撮、

〔延喜式三十二大膳〕松尾神祭雜給料

漬蜀椒子五升畫料

昆布漬

〔四季漬物鹽嘉言〕漬昆布

松前昆布を撰び、一夜水にひたし置、よく砂を洗ひ、日に乾して溜がちなる味噌に漬るなり、又粕につけるも同じ事なり、昆布の兩方のふちをたち切、正味の所ばかり手比に庖丁して、重ねて漬るなり、

雜漬物　須々保利漬

〔新撰字鏡草〕菹葅同側魚反、須保利、〔同酉〕酢須々保利

〔伊呂波字類抄須飮食〕漬菜ス、ホリ　酢菹　須々保利已上同、出本朝式、或云、蕃根須々保利、

〔易林本節用集寸食服〕酢菜スサイ　菹菜スヽボリ　菹同酢菜也

〔書言字考節用集六服食〕酢菜スサイ

菹

〔倭訓栞前編十二〕す、ほり　延喜式漬春菜料に、蔓根須々保利六石、菁根須々保利一石と見えたり、新撰字鏡に菹字をすほり、酢字をすゝほりとよめれば、古へ漬物の名成べし、酢は字書に考得ず、

〔延喜式内膳三十九〕漬年料雜菜
蔓根須々保利六石、料鹽六升、大豆一斗五升、〇中略　菁根須々保利一石、料鹽六升、米五升、〇中略
右漬秋菜料

〔延喜式大膳三十三〕正月最勝王經齋會供養料、〇中略　僧別菁須々保利漬一合、

〔倭名類聚抄菜羹十六〕菹　說文云、菹、側魚反、和名爾良木、〇〇〇楡末菜也、漢語抄云、菜鮓也、

〔箋注倭名類聚抄四菜羹〕原書艸部、菹作葅、玉篇菹葅上同、原書菜鮓作酢菜、廣韻引同、職員令義解亦云、酢菜曰菹、太平御覽引作菜酢、此作菜鮓、並誤、按周禮醢人有七菹、注七菹、韭菁茆葵芹菭筍菹、凡醯醬所和、細切爲韲、全物若牒爲菹、少儀、麋鹿爲菹、野豕爲軒云々、由此言之、則韲菹之稱菜肉通、釋名、菹阻也、生釀之、遂使阻於寒溫之間、不得爛也、王念孫曰、菹之言租也、豳風鴟鴞、予所蓄租、韓詩租積也、白貝菹見賦役令、

〔類聚名義抄八艸〕菹音徂、ニラキ、又仄魚反、　葅通菹字、音同、タケクサヒラ、又音同、ニラキ、ス、チリ、

〔伊呂波字類抄仁飲食〕菹ニラキ、酢菜也、

〔東雅十二飲食〕菹ニラギ　倭名鈔に說文を引て、菹はニラキ、酢菜也、漢語抄に、楡末菜をいふと注したり、ニラギとはニレキの轉語也、ニレキとは則楡樹也、古の時には、楡樹の皮を搗て粉となして、菜にも羹にも、和して食ふ、式に年中雜御菜幷に羹等料、楡粉の事見え、倭名鈔にも、末楡莢醬などもも見えし是也、菹とは鹽と楡粉とを和して漬しぬる菜蔬なり、されば名づけてニラキとは云ひし也、卽今の俗に香物といふは、古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし卽是也、式に菹を造る法見えたり、卽印本には楡の字誤寫し、

て楡となせしあり、辣菜の名は、下學集等にも見えたり、葅を後に辣菜と呼びしは、僧家にてニラと云ひ、キといふ名の五辛菜に同じきを忌とて、かく云ひしなり、それを俗に香物と呼びしは五辛菜をタサモノなどいふに依りて、其稱を美にして、香物とは呼びしと見ゆ、

〔倭訓栞前編二十〕にらぎ　和名抄に葅をよめり、楡樹の義なるべし、葅を造る法は、式に見えたり、後に辣菜と稱するも是也、下學集にみゆといへり、新撰字鏡に菹をよめり、字考得ず、

○按ズルニ、倭名類聚抄ニハ葅ヲニラキト訓ジ、新撰字鏡ニスホリト訓ズルニ據レバ、ニラキ即チスヽホリニシテ、同物ナルガ如シ、然レドモ延喜内膳式ニハ、葅ト須々保利トヲ列擧シ、葅ハ鹽ト楡粉トヲ和シテ漬ケ、須々保利ハ鹽ト大豆トヲ和シテ漬クル由見エタレバ、蓋シ同物ニ非ザルベシ、

〔延喜式三十二大膳〕釋奠祭料

榛人、菱人、芡人、韮葅、蔓菁葅、芹葅、筍、葅各二升、葵葅九升、

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料、○中略菁葅二合、

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜○中略

龍葵味葅六斗料鹽四斗八合、楡三升、

右漬春菜料○中略

菘葅三石、料鹽二斗四升、楡一斗五升、○中略蔓菁葅十石、料鹽八升、楡五升、○中略蔓菁切葅一石四斗、料鹽二升四合、楡二升、龍葵葅六斗料鹽六升、楡二升四合、○中略蘭葅三斗、料鹽二升四合、楡一升二合、○中略蓼葅四斗、料鹽四升、楡一升六合、○中略

右漬秋菜料○中略

楡皮一千枚、別長一尺五寸、廣四寸、擣得粉二石、枚別二合

右楡皮、年中雜御菜并羹等料、

〔史館本東大寺正倉院文書六〕雜物收納帳造寺料請者　天平寶字五六年

十二月廿八日收納錢參拾貫〇中略　薤玖㪷〇中略

六年正月廿六日收納未醬參㪷〇中略　薤壹斛〈納二進一口〉

無盡漬

〔料理物語さかな〕無盡漬　から皮、木くらげ、梅干、竹の子、同あさかは、さがらめ、昆布、ほんだはら、銀杏、とさか、生姜、めうが、午房、山もゝ、小梅、あんにん、たうにん、ところゆでて　はす、人じん、ちんひ、おご、青苔、むすびて右之內當座有あひ候を入てよし、此外も作次第ニ可レ入也、

百味加藥漬

〔四季漬物鹽嘉言〕百味加藥漬

生姜、茗荷、茸蓼、紫蘇、青柚、山椒、大小の蕃椒、右の類何品にかぎらず、鹽押にしてたくわふべし、生の品ありあわぬ時、ちよつと鹽出して間にあはせる事まゝ多し、〇中略俗にゑの實とうがらしといふ、まるきをも積込べし、

ヤタラ漬

〔四季漬物鹽嘉言〕家多良漬

ひしほの鹽をからめにつくりおき、瓜茄子、とうがらしなどを刻み込漬るなり、澤庵大根の味少しかわりたるにても苦しからず、段々切てつけ込也、紫蘇の實、生姜もよし、瓜、茄子、甘鹽に押て水をきりて漬るはことさらよし、

ヨゴレ漬

〔料理山海鄉一〕よごれ漬

大根を糠味噌に二三日漬、取出し、ひしほ、甘酒のかす、すこし入て能すり合漬おき、二三日して用ゆべし、

カクヤノ香物

〔柳亭記上〕かくやの香の物

或老人の話に、高野山に隔夜カクヤ堂といふあり、二人の僧、一夜おきに守るが故の名なり、此所を守るは老僧の役にて、多くは齒のウスきが故、隔夜料とて香の物を坊よりきざみておくる、きざみたる香の物をかくやといふは、こゝにおこれりと、按に、和州長谷寺に隔谷堂あり、大和名所圖會に

見ゆ、彼老人の髙野といひしは、おぼえたがひか、又髙野にもあるか知らず、

〔松屋筆記 八十四〕かくやの香物

香物にさま〴〵の漬物をあつめて細かにきざみ、酒醬油を加減してかけたるを、世にカクヤといへり、こは神祖〇徳川家康の御時、岩下覺彌といへる料理人が調じて奉れるを御感ありて、やがてその名を覺彌(カクヤ)といふべきよし、のたうひしにおこれりとなん、そは岩下氏の家傳說のよし、屋代弘賢ものがたれりき、

豆腐香物

〔料理山海鄉 一〕豆腐香の物

とうふざつとゆでしぼり、鹽と葛を合せて奈良漬の糟へ四角成ものにても、丸き物にてもつき込み穴を明、右の穴へつき、込たるものに、布切を卷て又つき込み、布切を穴へ殘して、右のとうふをつきこみ、口をねぢて粕をおゝひおき出し候節、布切ともに出し、きりてもちゆるなり、

柿香物

〔料理山海鄉 五〕柿香物

柿をそのまゝぬかに付置、しぶかきよし、

產地

〔毛吹草 四〕大和。。イロリ漬香物　河內。。毛。利。口。漬香物 天滿宮ノ前ノ大根ヲ以漬之　攝。津。富。田。漬物

〔本朝食鑑 穀二〕香物 俗稱

集解、〇中略 漬者、〇中略 惟以和之奈良漬、攝之豐田森口爲上、故他造者亦稱奈良漬、

〔一話一言 十二〕池田氏筆記

一攝州富田ノ住清水何某ト云者、例年公義へ御香ノ物ヲ獻上ス、此モノ京都町御奉行へ持參、夫ヨリ所司代へ同心差添來ル、是ハ東照宮ヨリノコトナリトゾ、

〔諸國名產大根料理秘傳抄 下〕河內盛口細大根豉(みそ)漬(づけ)糟(かす)漬(づけ)の仕方

此大根生(なま)にて出る節、二日ほど、よき日にほして、鹽を見合にふり、くきの通りに漬る也、但をし

石は輕きがよし、へしやげ候へばあしく候、また新ぬかみそへ漬るも一段よろしく候、扨一ケ月ほどして取出し水にて洗ひ、雫をたらし、暫く風にふかせ、扨酒の粕壹升に鹽三合ほど入、よくねり合せ漬申候、但ふり鹽少しする也、一重々々に粕をしき、大こんをとくとをしつけ、ふたをとくとする也、又みそ漬は、內仕込の跛にふり鹽也、右盛口細大根計なり、右ふたの口を紙にてよく包み申候也、但し外の大こん、かぶらを漬るも右の通也、鹽は見合に入る、

効用

〔本朝食鑑二穀〕香物俗稱

集解、此未識自何時始、而今旦夕不可有無者也、大抵食後飲湯時、必用者有三宜、一曰、飯湯太熱、以水醒之則無味、以香物攪醒、則味美適口爲宜、二曰、飯後湯必香而無味者、入香物生鹹味、則湯生餘味爲宜、三曰、水惡有臭濁、則以香物而除臭鮮毒、調和湯臭、不覺味亦稍好爲宜、加旃、膳有一飯一汁、而無魚菜之肴、則以香物爲食之佐、或喫餠、粥、强飯、奈良茶等之類、亦以香物爲佐、飮煎茶時、亦以香物爲茶之佐、若斯之類不可勝計也、

漬物商

〔三都雀上〕京諸商人所付いろはわけ

か　かうの物や　新町下立うり下ル町

かうの物や　たかくら三條下ル町

〔寛永五子新版日本二千年袖鑑拾遺〕天保元

天王寺蕪漬物　一家別風味最上　廿三年　村山氏　出所當天王寺村、先祖元祿元、百六十五年、

〔守貞漫稿六生業〕漬物賣

京坂ニテ莖屋クキヤト訓ス、昔ハ大根等ノ莖漬ヲウリシ也、○中略江戶ニテハ漬物屋ト云、○中略江戶ハ諸香物及ビ煮豆、醬物味噌ノ類ヲモ兼賣ル、○中略

因曰、江戶京橋北ニ川村與兵衞ト云香物店アリ、近年諸漬物ヲ薄クキリ、數品ヲ交ヘ、折ニ納メ賣

漬物市

雜載

レ之、音物方物等ニ用フ所也、甚美ニシテ蒸菓子折ニ似タリ、小折百四十八文バカリ、中折、大折准レ之、此他三都トモ此製ヲ見ズ、

菜ノ鹽押シ、澤庵漬、茄子鹽押、同酒粕漬、同大根、又ハ大根薹ノ梅酢漬、茄子辛子漬、梅干漬、同紫蘇葉、ラツキヤウ漬等ノ外ニ、醬味噌及ビ煮豆ヲウル、

〔江戸町中喰物重法記〕御膳甘露漬生姜、砂糖漬の梅、〇中略甘露漬ふきのとふ、〇中略かんろ梅、〇中略梅びしほ、

瀬戸物町南側　富士田屋佐七

御膳奈良漬　麴町六丁目　紀伊國屋長兵衛

つけ物品々　さめがはし千日谷　日のや久兵衛

漬物品々　かうじ町四丁目　小田原屋吉兵衛

同　糀町五丁目　伊勢屋治右衛門

朝鮮初夢漬　麻布出店糀町二丁目　青柳堂

根本南京さらさ梅所漬物類品々　本店麻布雜式町出店新橋南鍋町　三河屋正種製

〔守貞漫稿二十七夏冬〕十月十九日夜江戸大傳馬町腐市

大傳馬町一丁目ニテ市アリ、明日蛭子命ヲ祭ル用ノ小宮、及神棚、切組三方、或ハ小桶、俎板ノ類、又蛭子神ニ備フ小掛鯛等、南北店前ニ筵ヲ敷賣レ之、又新漬大根をうる、所レ謂浅漬ニテ干大根ヲ鹽糀ヲ以テ漬タル、蓋麴ヲ加ヘタルヲ良トス、夜市等ニ賣レ之コト、唯今一夜ニ限レリ、

〔儀式二〕踐祚大嘗祭儀上

始構二造齋場雜屋一、〇中略其南縱七間造二宮形一、幷漬。。菜屋一字、

〔延喜式三十九內膳〕年料

絹小篩九十五口、(雜菓所十三口、漬菜所十四口、○中略)韓櫃五合、(四合納醬醋未醬井漬物料、一合納御米料、○中略)大槽八隻、(四隻洗雜漬菜料、○中略)圓槽十三隻、(二隻洗雜生菜料、五隻洗漬菜料、○中略)木臼四口、(二口舂鹽井楡等料、二口舂粉料、)杵八枝、(舂雜物料)箕五枚、(二枚簸擇鹽井楡等料、○中略)洗盤十二口、(四口磨御飯料、八口洗作雜淨漬物料、)麻笥盤十二口、(四口漬御菜料、八口納淨醬未醬料、)缶廿口、(十口納醬井雜醬漬物料、十口納雜淨漬物料、)壺八口、(納醬漬井淨漬物料、○中略)

右起十一月、供用、明年十月請替、

〔料理獻立早仕組 香物〕

春香物　澤庵大こん　同　(粕づけ)なた豆　同　(うど)みそづけ
同　(ぬかづけ)はだな　同　(せり)一夜みそ漬　同　(三月大こん)ぬかづけ　同　(はだな)當座粕漬
同　(みそ漬)大こん　同　(小松川菜)一夜みそ漬　同　(味噌漬)なたまめ　同　(奈良漬)冬瓜
同　(新大こん)葉付鹽押
夏香物　鹽押瓜　同　(もり口)大こん　同　當座干瓜　同　ならづけ瓜
同　鹽押丸漬瓜　同　鹽押胡瓜　同　鹽押茄子　同　ぬか漬さゝげ
同　ぬか漬なす　同　(ぬかづけ)青瓜　同　(しそ漬)大こん　同　(同)刀豆
秋香物　(れんこん)かすづけ　同　粕づけうど　同　(もみ大こん)鹽押　同　(みそ漬)茄子
同　(夕がほ)鹽をし　同　(みそづけ)かぼちや　同　(かす漬)青ふり　同　(ぬかづけ)糸瓜
同　(ならづけ)花丸瓜　同　白ふり　同　(かす漬)牛房　同　(みそづけ)れんこん
冬香物　淺漬大こん　同　(粕づけ)大こん　同　漬菜　同　(同)夕がほ
同　(芹)鹽押　同　(同)くわし瓜　同　(冬菜)一夜鹽おし　同　(みそ漬)青ふり
同　(こうじ漬)茄子　同　(同)白ふり　同　(ならづけ)茄子　同　かくやづけ

〔四條流庖丁書〕一飯ノ獻立ノ事、○中略次ニサバサラニ香物。以下ノ物ドモヲ盛事ハ、廿餘年此方ノ事也、古ハ自然ヤキシホ、山椒ナド少置タル歟、○下略

〔祇園會御見物御成記〕大永二年祇園會爲御見物御成之時、從上平御一獻ニ付而次第、〇中略

獻立〇中略

御ゆづけ

たこ　やき物　おけ金だい膾あり　このわた

あへませ　御ゆづけ

かうの物　かまぼこ　ふくめ鯛

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕永祿四年三月卅日未刻御成〇中略

一公方樣御前、幷御相伴衆、御供衆、走衆、雜掌方之事、進士美作守被申談、八十貫文にて十七獻之分調進云々、進士美作守、請取調進獻立次第、〇中略

しほ引　やき物　さけ

御ゆづけ　あへませ　くこ

かうの物　かまぼこ　ふくめ

〔行幸御獻立記〕行幸之引付、天正十六年卯月十四日、於聚樂城太閤樣御申、〇中略

初日十四日御膳御湯漬、民部卿法印御賄、

一

鹽引　ふくめ　炙物ます

數氏の金　あへませ　御飯　箸臺

數紙金　香の物　すし　桶かうのまめえ有

二日目御膳　山口玄蕃頭御賄

一

鹽引かはらけ何も金　すし　炙物かく
　鯩鮐　御飯　箸臺
かう。の。物。　いもこみ　桶金かく

〔配酌之法用〕食物作法

香物食樣の事　常の食の時は不レ可レ食、是は湯菜なり、湯漬とはかくべつ成べし、〇中略湯呑樣の事　常の食の時は、湯の中へ箸を入べし、湯漬の時は、箸入事ニ不レ及、湯一口呑て香物を食、度々に香物を食候事不レ宜、

〔醒睡笑六兒の噂〕一兒の膳にかう。の。も。の。のあるを、脇に居たる僧とりて食ふ、兒我が秘藏に思うて置いたるをと云はるゝ、時、彼坊主一つは御膳に候と存ずれば、何とやなつかしさに、又はつねのよりもよくなるが、面白きにと申したり、兒腹を立て、なるが面白くば鐵炮をくはれよと、

〔貞丈雜記六進物〕進物はすべて詞のとなへ惡しき事を遠慮すべし、進物ならずとも、常にも此心得有べし、〇中略香の物三切をいむ事も、功の者身切れと云ふに似たり、

〔翁草八〕河村瑞軒成立之事

十右衞門〇瑞軒事、かゝる卑賤の業〇車力に暮すと雖も、生得其心廣く、才智拔群の者成しが、或時不圖思ひ付キ、上方に行て身の安否を究んと、僅の諸道具を賣て、金貳三歩肌に著け、小田原迄來て一宿せしに、相宿に老翁有り、〇中略翁笑ふて、今繁昌の江戸を捨テ上方へ、行、何の立身か有ん、情御邊の人相を見るに、大キに家を起すべき相あり、不レ如江戸にて勵まれんにはと云、十右衞門つくづく此の翁を見るに、唯者ならぬ氣性顯れければ、忽ち得心して、實にも翁の異見尤也、然らば江戸にて一ト勵致して見ンと、翁に別れて、江府へ引返シ、品川を通けるに、折節七月盆過ギにて、瓜、茄子、夥敷磯端に流れ寄しを、不圖心付て其邊の乞食共に錢を取らせて取上ゲさせ、所緣の所に

て古桶を借り、右の瓜茄子を鹽漬にして引かつぎ、毎日普請小屋へ行キ是を賣る、大勢の日傭ども、晝食の菜に我もくと競調ルニ仍テ、夫ゟ段々瓜茄子の漬物を、鹽梅よく仕込みて賣けるに、〇下略

〔甲子夜話十七〕上杉家年始祝膳ニ、大根漬ヲ大ク一切ニシテ設クルヲ重キ祝トスルコトノ由、コレ音通ニテ人切ノ香物ト云トゾ、一年庖丁ノ小吏誤リテ取落シテ膳ヲ進メシカバ、速ニ有司ソノ罪ヲ論ゼリ、時ハ鷹山〇上杉治憲ノ代中ナリシガ、其事ヨシトモ、アシヽトモ挨拶ナク、傍ノ硯引寄テ、

治れる御代のためしにかうの物ひときれさへもわすられにけり、ト書テ有司ニ授ラレ、目出タシ目出タシト云ナガラ、奥ニ入ラレシトゾ、

〔甲子夜話二十四〕高崎侯ノ臣市川一學、儒臣ナリ、又軍學ヲ能ス、或時軍講ノ次デ、某幼少ノ時、ユヱアリテ薩摩ニ居テ、十一歲ニシテ此地ニ還レリト言ニ就キ、彼國ノ事カレ是ト問ケルニ、〇中略カノ俗、客來ルトキハ、士庶トモニ、先ヅ鹽氣盂ト云フモノヲ出ス、其體ハ蓋物器名ノニ香。ノ。物。梅干ナドヲ入レ、貴人ハ氷沙糖ナド入レ、人來レバ、コレヲ直ニ出ス、〇中略サテ客茶ヲ飲トキニ主人鹽氣盂ノ物ヲ取テ客ニ與フトナリ、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕江戸芝の金地院にて、毎歲正月元日より三日までの膳部は、香物生大根の輪切二を用ひしとぞ、今はあさ漬大根をかへ用ふとなりこれはそのかみ軍中の學びにて、平生の事にはあらず、又日光山の强飯に出すは、生大根四五寸ばかりはすに切たるなり、是は種々の辛味を集めたる内なれば、香物にはあるべからず、後撰夷曲集澤庵和尙の歌とて、大かうのものとはきけどぬかみそに打つけられてしほくとなる、績の原にいざ哀なき町中の鹿、峽水紫の糟漬軒の月すごき、寒風これは奈良づけなり、今澤庵漬といふ香物は、その和尙の製法なりとぞ、そのかみ此法を關西の國に

ては知らざりしと見えて、貝原が日本歳時記に、香物の製しやう多く載たれども、みな今の法にあらず、十月條に、蘿蔔千本細糠一石麴三斗鹽二斗五升とあり、これにては大根百本、糠一斗、麴三升、鹽二升五合なり、かくては久しく貯へがたし、其うえ重しをおく事もいはず、又法大なる蘿蔔千本鹽三升入おしをかけ置て、なれたる時用、是より鹽多ければあしゝ、糠麴なども入べからず、是又今の淺づけとも異なり、又法、蘿蔔をよく洗ひ三日ほどほし、毎夜席をおほひ、葉に少し赤み出て後さつと洗ひ、水氣なき時に漬る、大根一遍ならべ、鹽を大根の少し見ゆる程にふり、其上に麴をふり、段々につけおしをかけ置べし、又右の如くつけて後、酒粕、米糠、鹽をつき雜、右の大根を水にて洗ひ乾たる時つける、尤よしといへり、其頃大かたこれらの法を用ひしなるべし、

〔續近世畸人傳　五〕大橋東堤　永田觀鵞〇中略

觀鵞永田氏、名忠原、字俊平、一號東皐、又黎祁道人といふは、豆腐を嗜むこと甚しければ也、黎祁は豆腐の異稱なり又一奇僻は、糠漬の菜俗に香物といふを惡むこと蠱毒のごとし、吾儕席を同じうする時も、これを喰ふことを憚る、甚香を忌が故なり、或尊貴へ參りし時、御戲に試んとおぼして、此物を幾重もつつみて、御手づから下し賜せしを、とりもあへず、顏眞靑になり、物おぼえずなげすてゝ走れり、其公もあまりにて、よしなきことゝせしと悔させ給ひしと也、

〔南嶺子　二〕籔に香物といふ事は、〇中略予〇多田義俊尾張に在し時、名古屋より津島へ往とて、海東郡を通りしに、阿波手森といふ處に、藪の中に壺をふせて、往來の瓜茄鹽の買人、そのわが賣ル物を納置、香物自然と熟て、瓜茄子に蓼穗を少ゝ加へて、毎年極月廿五日、熱田社の煤拂と、二月初午の日の神供に獻ず、兩所より獻じて其數も委く記置たれ共、無用の事なれば略しぬ、

〔矢立墨〕粟殿の森の香の物、熱田へ獻ずる道すがらのさまを一見し度思ひしに、是は夜深く出たち、未明に熱田へ到著し、社家へ渡す由を聞及びしが、文化十四年丑二月四日、いかなるゆへ有て

歟、巳の刻過頃本町通りにて行逢て見侍り、珍らしければ笈に寫せり、○圖略是を持行に、夜更て通行する事は、道にて不淨の者に不逢樣のためなりとぞ、圖のごとく六ッ目籠を組て、上のかたに榊をたて、跡の方に柳にて、長き細き棒の樣なるもの附たり、是柳の箸なりとぞ、

〔尾張名所圖會七海東郡〕藪香物同村(上萱津村)正法寺にて製す

むかし萱津の里に市ありし時、近里の農夫、瓜、茄子、蘿蔔の類の初なりを、熱田宮へ奉らんとせしかども、道遠ければ、阿波手の森の竹林の中に甕を置き、今も猶其甕存せりあらゆる菜蔬を諸人投入れ、鹽をも思ひ〳〵に撮み入れなどせしが、自ラ混和して程よき鹽漬となりしを、二月、十一月、十二月、彼社へ奉獻せし也、是を藪の香の物と名づけ名產とす、後世路傍の行人など、神供の物をも憚らずとり喰ひ、或は穢物をもほどこしければ、終に正法寺の境內にうつして、今に至る迄、熱田宮へ奉納するを例事とす、藪に香の物とはふるき言葉にて、十訓抄、○中略源平盛衰記にも、やぶにかうのものといふ事見えたり、尾陽雜記に云、むかしは、正法寺大塊にして、住持は東巖禪師といへり、其比、瓜、茄子、大根、小角豆、薑やうのもの商へる人、此森の前など通りけるが、必一ッ二ッ此神にさゝげて通りけるを、禪師只捨置べきにあらずとて、甕に入れ、鹽を交てつけ置しより初るとかにや、大方日本香の物のはじめ成べしといへり、擬吉例として、此所の香のものを、二月初午の日に熱田に其品三十二をさゝげて神供とし、又十二月廿四日にも是を供ふとも也、近き頃迄は、阿波手の杜の藪の中に有けるが、あふれものゝ来りてとりくらひ、果には穢らはしきものなど取込などしける故、制しかれて、今は寺内に来り、藪の中に漬置なり云々、

〔十訓抄三〕二條殿より南京極よりは東は、菅三位○文時の亭也、三位うせて後年比へて、月のあかき夜さるべき人々、古き跡をしのびて、かしこにあつまりて、月をもてあそぶ事有けり、をはり方に或人、月はのぼる百尺樓と誦しける、人々聲を加へてたび〳〵に成に、あばれたる中門のかくれなる蓬の中に、老たる尼のよにあやしげなるが、露にそぼちつゝ、終夜聞をりけるが、今夜の御遊いと〳〵めでたくて、涙もとまり侍らぬに、此詩こそ及ばぬ耳にも僻事を詠じおはしますかなときゝ侍れといふ、人々咲ひて、興ある尼かな、いづくのわろきかといへば、さうな

りさぞおぼすらん、されど思給ふは、月はなじかは樓にはのぼるべき、月にはのぼるとぞ、故三位殿は詠じ給ひし、をのれは御物はりにて、をのづから承し也といひければ、耻て皆立にけり、是はすゝみて人をあなづるにはあらねども、思はぬ外の事なり、此等までに心すべきにや、薮。に。は。か。う。の。物といへる兒女士がたとへ、むねをたがへざりけり、

編修總裁　從二位文學博士男爵　細川潤次郎

編修長　正七位文學博士　佐藤誠實

編修副長兼校訂長　正六位文學博士　松本愛重

編修　從六位法學博士　廣池千九郎

編修兼校訂　加藤才次郎

編修兼校訂　山本信哉

編修兼校訂　村尾節三

編修　從六位　佐伯有義

編修兼校訂　三浦千畝

校訂　竹島寛

校合員　齋藤松太郎

校合員　平川清水

編修顧問　正三位文學博士　本居豐穎

編修顧問　從五位文學博士　木村正辭

編修顧問兼校勘　從五位文學博士　井上頼圀

明治三十四年七月二十一日印刷
明治三十四年七月二十五日發行

神宮司廳

昭和六年十月五日印刷
昭和六年十月十日發行

（普及版古事類苑　全六十冊）

發行者　後藤亮一

東京市芝區金杉新濱町十二番地
發行者　川俣馨一

印刷者　和田助一

發行所
東京市小石川區竹早町三十二番地
內外書籍株式會社內
古事類苑刊行會
振替東京三一七〇〇番

發賣所
東京市小石川區竹早町三十二番地
內外書籍株式會社
振替口座東京｛八九六〇番 一一〇五四番
電話小石川(85)｛三三二六九番

單式印刷株式會社印刷

（白石製本所　製本）